

Kontrolrapport



Virksomhed **Legeland Viborg ApS**

Adresse **Gyldenrisvej 9**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **33372698**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-12-2019



Tidligere kontrol

Dato	22-02-2019	
Dato	09-11-2018	
Dato	18-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, temperaturer målt i køleskabe.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tilberedningsområder, inventar, redskaber og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilberedningslokaler, inventar, redskaber og udstyr, set nyetableret gulv i køkken.

Kontrolleret: Nyetableret gulv i køkken. Følgende er konstateret: Gulvet er udført så der langs vægge, inventar og gulvafløb fremstår ujævne og skarpe kanter som giver risiko for ansamling af snavs. Virksomheden har rykket for udbedring flere gange. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden marts 2019 til dags dato for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmeholdelse.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk