

Kontrolrapport



Virksomhed **Vaffelboden**

Adresse **Torvet 8**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **18072149**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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

01-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	10-07-2019	
Dato	02-05-2018	
Dato	08-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperatur, emballering og adskillelse melle fødevarer på køl og frost er kontrolleret uden anmærkninger.

Opbevaring af fødevarer og fødevarekontaktmaterialer i produktionsområder og på lager er kontrolleret uden anmærkninger.

Kontrolleret, at varmebehandling af fødevarer, foretages med en sådan kombination af tid og temperatur, at fødevarerne er sikre. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af forhæng/låger for is på frysediske med kugleis i butikken er kontrolleret. Langs nederste kanter ved greb er der begyndende misfarvning og snavset. Der er under kontrolbesøget ikke direkte risiko for kontakt med isen og virksomheden oplyser, at de hurtigst muligt tømmer frysediske og rengør forhæng/låger. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling og varmholdelse for perioden fra den 1. marts 2021 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at skriftlig risikoanalyse er tilgængelig og dækkende for virksomhedens aktiviteter samt udpegning af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Vaffelboden**

Adresse **Torvet 8**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **18072149**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

CCP ér i risikoanalysen. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret instruktion af medarbejdere der tilvirker fødevarer i hygiejne, herunder egenkontrol.

Følgende er konstateret: Medarbejdere tilstede under kontrolbesøget er ikke instrueret i gældende temperaturkrav ved varmebehandling. Medarbejdere har ikke kendskab til egenkontrol og risikoanalyse.

Virksomheden redegjorde for kontakt til ejer ved spørgsmål m.m. Under kontrolbesøget er der ikke konstateret afvigelser i forhold til temperaturkrav.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at den der er ansvarlig for en fødevarevirksomhed skal sikre at ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret til dette.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-07-2021

Dato