

Virksomhed **Dansk Røde Kors**Adresse **Søndervang 2**Postnr./By **7300 Jelling**CVR-nr. **18887886**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

19-08-2014**Tidligere kontrol**

Dato	08-08-2013	
Dato	26-03-2012	
Dato	22-06-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring, overdækning og adskillelse i virksomhedens køle- og frostenheder samt set faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder ved håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: køkken, tørlager, personaletoilet og serveringsområde. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken, tørlager, personaletoilet og serveringsområde.

Ingen anmærkninger. Understøttelse af nyetableret pizzaovn fremstår som rå og ubehandlet træ. Konkret vejledt om understøttelsen skal være rengøringsvenlig.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set dokumentation for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarming og nedkøling for perioden januar til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarehygiejne.

Ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed

FødevarestyrelsenStationsparken 31-33, 2600 Glostrup
Tlf: 72 27 69 00 Web: www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift