

Virksomhed **Glejbjerg fritidscenters cafeteria**Adresse **Stadionvej 2 a**Postnr./By **6752 Glejbjerg**

CVR-nr.

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	1
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

05-09-2014**Tidligere kontrol**

Dato	06-02-2014	
Dato	13-04-2012	
Dato	05-11-2010	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for hvilke aktiviteter og hyppighed der foregår i virksomheden herunder redegørelse for opvarmning. Set opbevaringstemperatur i køleskabe samt adskillelse af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Udsalgsområdet og køkkenet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Indgangsparti'et til virksomheden. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret : Virksomhedens risiko-analyse (FVST). Anvender FVST skabelon til dokumentation af egenkontrollen er dog ikke opstartet pga lav aktivitet i cafeteriet. Vejledt om udfyldelse af egenkontrollen ved ingen aktivitet (bagatel). OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af drikkevarer, ingen anmærkninger.