

# Kontrolrapport

Virksomhed **KHKS Håndbold**

Kirke Hyllinge Hallen

Adresse Præstemarksvej 10

Postnr./By 4070 Kirke Hyllinge

CVR-nr. 34638217

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**01-02-2017**



## Tidligere kontrol

|                   |            |  |
|-------------------|------------|--|
| Dato              | 20-11-2016 |  |
| Godkendelser m.v. |            |  |
| Dato              |            |  |
|                   |            |  |
| Dato              |            |  |
|                   |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter. Pjece "Ny fødevarevirksomhed - kom godt igang" kan findes på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens aktiviteter. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden har håndvask samt vask der bruges tidsmæssigt adskilt på produktion og afskylning af opvask samt opvaskemaskine. Dette vurderet tilstrækkeligt ud fra virksomhedens sortiment ved dagens tilsyn. Opbevaring af fødevarer i kølefaciliteter samt målt temperatur.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overflader, udstyr og inventar. Vejledt om desinfektion af udstyr eller opvaskemaskine der skylle ved min +80 C.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde, loft, gulv, vægge og

# Kontrolrapport

Virksomhed KHKS Håndbold

## Kirke Hyllinge Hallen

Adresse      Præstemarksvej 10

Postnr./By 4070 Kirke Hyllinge

CVR-nr. 34638217

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af varemottagelse og opbevaringstemperatur siden sidste tilsyn til d.d. Vejledt om dokumentation af opvarmning når det foretages og evt. nedkøling. Set virksomheden indstikstermometer.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for oplysning af allergener ved henvendelse. Vejledt om regler vedrørende information om allergener, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger

Kemiske forureninger: Vejledt om stegning af pommes frites efter producentens anvisning, tid og temperatur for at sikre indhold af akrylamid ikke overstiger det anbefalede max indhold. Henvist til materiale på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

01-02-2017

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift