

Kontrolrapport



Virksomhed **Kirkens Korshær**

Adresse **Nørregade 48**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **25206215**

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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	28-09-2016	
Dato	20-02-2015	
Dato	19-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse og anvendelse af vaske, ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for produktion, herunder vurdering og anvendelse af rester, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for nedkøling af varer, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af borde og område ved røremaskine i køkken samt hylder på tørvarerlager, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om rengøring af trappegang og lokale med fryser i kælders.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af lokale i kælders, ingen anmærkninger. Kontrolleret funktionelt termometer til måling af kerne- og overfladetemperatur, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling, fra oktober 2017 til d.d. ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

45 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk