

Kontrolrapport



Virksomhed **KOLDING KOMMUNE**

KULTURHUSET

Adresse Levisonsvej 22

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 29189897

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

22-02-2018



Tidligere kontrol

Dato	17-11-2016	
Dato	25-11-2015	
Dato	07-01-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, afdækning og temperaturer af fødevarer i køle og frosts skabe, gennemgået procedurer for tilberedning og servering af varm mad. Drøftet procedurer og forhold vedrørende nedkøling af varme retter, vejledt om øget kølekapacitet og/eller anvendelse af blæstkøler til formålet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opvarmning, varmholdelse, nedkøling, varemodtagelse samt opbevaringstemperaturer køl/frost for perioden oktober 2017 til februar 2018. Vejledt om fastlagte frekvenser for dokumentation samt opdatering af risikoanalyse og egenkontrolprogram således den tilpasset virksomhedens fødevareaktiviteter.

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. OK.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedr. information om allergene ingredienser, at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed