



Fødevarerstyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed **Egen Forsamlingshus**

v. Risa Susanne Jørgensen Andersen

Adresse Trappen 6, Guderup

Postnr./By 6430 Nordborg

CVR-nr. 28045743

| 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 |  |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| Kontroltype   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne     |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Autorisationer m.v. |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              | <input type="checkbox"/> Prøver udtaget      |

Denne kontrol, dato

**05-12-2011**

Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 21-12-2010 |  |
| Dato | 20-09-2010 |  |
| Dato | 07-01-2010 |  |

### Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og opbevaringstemperatur i køle- og frysefaciliteter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af lokaler og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrol dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning og nedkøling for perioden januar 2011 til dags dato. Set virksomhedens vedligeholdelsesplan. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Fødevareregion Vest  
Fødevarerafdeling Haderslev

Ole Rømersvej 30  
6100 HaderslevT 72 27 50 00  
F 72 27 57 01www.fvst.dk  
v-foedevareafd.haderslev@fvst.dk

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min

Kontrollens varighed