

Kontrolrapport

Virksomhed **Nørre Djurshallen**

Adresse **Idrætsvej 2**

Postnr./By **8585 Glesborg**

CVR-nr. **46609719**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-10-2018



Tidligere kontrol

Dato	28-09-2016	
Dato	23-11-2015	
Dato	23-09-2015	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden bemærkninger: Hygiejnisk opbevaring af fødevarer, stikprøvevis temperaturer af letfordærlige fødevarer, skyllevandstemperatur på over 80 grader, procedurer vedr. skolemad - herunder håndtering af 3 timers rettesnor og håndvaskefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring af synlige flader - herunder produktbærende flader i køkkenet. OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens delrisikoanalyse vedr. personlig hygiejne samt kontrol af dokumentation af kritiske kontrolpunkter fra januar til d.d.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger. Ydet konkret vejledning om, at hallen kan have de medarbejdere de vil, blot de er hygiejneinstrueret.

Mærkning og information: Kontrolleret at allergener kan oplyses ved forespørgsel. OK. Endvidere er skilt opsat herom. Godkendelser m.v.: Vejledt om indretningsmæssige krav ved opsætning af kølerum.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk