

Kontrolrapport

Virksomhed **Center Bakkehuset, Team 4**

Adresse **Ternevej 2**

Postnr./By **6920 Videbæk**

CVR-nr. **29189609**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

31-10-2018



Tidligere kontrol

Dato	12-10-2017	
Dato	10-02-2017	
Dato	20-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for optøning af fødevarer samt procedurer for datomærkning af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret den generelle vedligeholdelse af køkken inventar og udstyr uden anmærkninger. Kontrolleret at virksomheden har et infrarødt termometer til temperaturkontrol i forbindelse med varemodtagelse og opbevaringstemperaturer. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret omkring forslag til indstikstermometer til temperaturkontrol i forbindelse med varmebehandling. Vejledt generelt omkring termometerenes anvendelsesmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og dokumentation i forhold til opbevaringstemperaturer og modtagelse af varm mad fra anden virksomhed 1 gang ugentligt. Virksomheden oplyser at egenkontrolprogrammet vil blive revideret i forbindelse med at aktiviteterne er ændret til, at der nu modtages færdigtillberedt kold mad, som virksomheden genopvarmer. Virksomheden er vejledt konkret omkring temperaturkrav på 75 grader i forbindelse med genopvarmning samt at der sikres måling af alle køleskabe hvor der opbevares fødevarer og måling i forbindelse med modtagelse af kold mad fra anvenden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Center Bakkehuset, Team 4**

Adresse **Ternevej 2**

Postnr./By **6920 Videbæk**

CVR-nr. **29189609**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhed.

Emballage m.v.: Kontrolleret stikprøvevist at emballage der anvendes til opbevaring af fødevarer er egnet til formålet. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

31-10-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift