

Kontrolrapport



Virksomhed **FONDEN KULTURHUSET HJALLERUP**

Adresse **Nørre Alle 3**

Postnr./By **9320 Hjallerup**

CVR-nr. **18794497**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	03-10-2017	
Dato	08-01-2015	
Dato	03-12-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer på køl og frost. Der var sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvask i køkken.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Renholdelse af køkken, opvaskeafsnit, lager med kummefryser, kølerum. Konstateret: Gulv i kølerum er snavset under hylderne. Kølegitre i køleskab med emballerede drikkevarer har sort belægning.

Virksomheden oplyste, at hovedrengøringen er planlagt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opbevaringstemperatur siden sidste kontrolbesøg frem til dags dato. Udleveret nyt eksempel på egenkontrol fra Fødevarestyrelsen. Vejledt generelt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og vejledt konkret om, at Fødevarestyrelsens selvbetjeningsblanketter

([http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Side r/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Side%20r/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx).) kan anvendes.

Blanket nr. 2 er gennemgået som eksempel.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens fødevareaktiviteter. Registrering er dækkende.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed