

Virksomhed **Kongsted Forsamlingshus v/Kenn Højgaard Nielsen**Adresse **Møllevej 19**Postnr./By **4683 Rønnede**CVR-nr. **30624947**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-09-2015**Tidligere kontrol**

Dato	11-09-2014	
Dato	24-01-2014	
Dato	13-12-2013	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, håndtering og adskillelse af fødevarer ved køle- og fryseopbevaring, temperatur i køle- og frysemøbler i køkken, i store sal og i kælder. Procedurer for varmebehandling gennemgået. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken og inventar

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse køkken samt køle- og frysemøbler

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse, temperaturopbevaring samt opvarmning og nedkøling er stikprøvevis gennemgået for perioden fra januar 2015 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergener, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Kemiske forureninger: Procedurer for håndtering af tun, squash og bønner gennemgået. OK