

Virksomhed **Tranum gymnastikforening**

Klubhus
Adresse Bauehøjvej 7
Postnr./By 9460 Brovst
CVR-nr. 27637817

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	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-09-2015

Tidligere kontrol

Dato 16-12-2013	
Dato 22-09-2011	
Dato 23-09-2009	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i køl -ok.

Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask -ok. Virksomheden påtænker fremstilling af sandwich ud fra færdigvarer -ok.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for fremstilling af pommesfrites. De laves ud fra forstegte kartofler fra frost, i friture ved temp. 160-165 grader - lidt lavere temperatur end anbefalet på engrosemballage -ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i kiosk -ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret i køkken -herunder kontrolleret en håndvask i køkken, midlertidig benyttes vask i mødelokale til opvask, desinfektion af redskaber brugt ved produktion -ok. Benyttes engangsemballage ved servering -ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder mangler blanket 1 og 2, og disse laves, herunder HACCP-plan. Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, temperatur og opvarmning for 2015 -ok.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer og risikoanalyse for fremstilling af pommesfrites -ok

Offentliggørelse af kontrolrapport: er anbragt synligt -ok.