

Virksomhed **Sportscentrum / X-Trem ApS**

Adresse Industrivej 8-10

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 30920910

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-10-2015**Tidligere kontrol**

Dato 03-10-2014	
Dato 13-11-2013	
Dato 07-12-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevatingstemperaturer i køle- og frysemøbler samt adskillelse og tildækning af fødevarer i samme. Set personalets hygiejne og håndtering af fødevarer under profuktio af karrysuppe med kylling. Gennemgået virksomhedens procedurer for opvarmning og nedkøling samt regler/procedurer for genanvendelse af fødevarer fra buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Isterningemaskine, emfang, køleskabe og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Den generelle vedligeholdelse af lokaler, inventar og udstyr i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set dokumentation for udført kontrol af varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for jan-d.d.

Virksomheden har udarbejdet risikoanalyse blanket nr. 6.

Virksomheden er konkret vejledt om udarbejdelse af de sidste blanketter og om blanketvalg.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ok.

1 time

Kontrollens varighed