

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fælleskøkken, stuen, bygning B**

Adresse **Lützensvej 2**

Postnr./By **4220 Korsør**

CVR-nr. **29188505**

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

Denne kontrol, dato	
<b>18-01-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 04-05-2015	
Dato 08-04-2013	
Dato 12-02-2013	
Virksomhedens egenkontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaring og adskillelse af fødevarer, temperatur i køle- og frostinventar samt håndvaskefaciliteter ved køkkenvask, OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af inventar, køkken og bespisningsområde, OK. Vejledt om renholdelse/udskiftning af kasse med afspænding til opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af inventar, køkken og bespisningsområde, OK. Vejledt om generel vedligehold af træoverflader/gulvsprækker.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol fra august-2016 til dags dato på temperaturkontrol af køl, frost, varemottagelse og modtagelse af varmt mad fra centralkøkken, OK. Vejledt dokumentation på varmebehandling når det er aktuelt at frivillige tilbereder varmt mad og om revision/opdatering af egenkontrolprogram.

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

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af fødevarer i køleskabe, OK.