

Kontrolrapport

Virksomhed **Nordsjællands Event- &**

Konferencecenter

v/Normalex ApS

Adresse Gydevang 39-41

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 29424489

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

| | |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 19-05-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 05-01-2017 | |
| Dato 15-11-2016 | |
| Hygiejne: Vedligeholdelse | |
| Dato 02-05-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringens temperatur, faciliteten til håndvask, adskillelse mellem forskellige fødevarer typer, virksomheden har mundligt redegjort for nedkølingen

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktions lokalet med inventar og redskaber, opvaskeområde med inventar og redskaber.

Følgende er konstateret: tjenerområde med inventar og redskaber med Snaves hylde samt hylde ved fustager.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om rengøringen af hylde samt udskiftningen af hylde ved forsætter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionslokale med inventar, opvaskeområde med inventar, opbevaringens faciliteter i kælder samt i køkken.

Virksomheden oplyser de arbejder på vedligeholdelses plan. Følgende er konstateret: fugekant underopvaskemaskine samt fugekant ved håndvask

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om udskiftningen af fugekanter.

