

# Kontrolrapport



Virksomhed **Fælleskøkken 1. sal ny**

**bygning C2-C3**

Adresse Quistgaardsvej 4, 1

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	1
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

**31-05-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 14-04-2016	
Dato 26-08-2014	
Dato 09-05-2012	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring af fødevarer i

køleskab, temperatur i køle- og frostinventar,

håndvaskefaciliteter ved køkkenvask, procedurer for

beklædning ved køkkenarbejde.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af inventar, køkken og bospisningsområde, OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af inventar, køkken og bospisningsområde, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret

dokumentation for udført egenkontrol fra januar-2017 til dags

dato på temperaturkontrol af køl, frost, varemodtagelse,

lejlighedsvis varmebehandling, modtagelse af varmt mad fra

centralkøkken samt årlig revision, OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret, at de personer, der

håndterer fødevarer er instrueret og uddannes i

fødevarerhygiejne i forhold til det arbejde, de udfører, OK.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis

holdbarhedsmærkning af mejeriprodukter i køleskab, OK.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed