

Kontrolrapport

Virksomhed **DI Konferencecenter**

Adresse **Gl.Vindingevej 17 A**

Postnr./By **5800 Nyborg**

CVR-nr. **16077593**

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

Denne kontrol, dato	
01-09-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 01-03-2017	
Dato 11-01-2017	
Mærkning og information	
Dato 02-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med pair og sæbe, opbevaring, adskillelse og tildækningen af fødevarer herunder temperaturkontrol af køle-/ fryseenheder, samt mundtlige procedurer for håndtering ved skadedyrssager.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkkenet med inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkkenet, produktionsområder og lager i kælderens samt affaldshåndtering, herunder at døre og porte slutter tæt, at afløbsriste slutter tæt og er skruet fast, at huller ved rørgennemføring er tætnet, at udendørs-arealer fremstår opryddeligt og affaldscontainer fremstår tillukket. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram for skadedyrssikring, samt dokumentation for udført egenkontrol af varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra maj 2017 til dag dato.

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

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