

# Kontrolrapport



Virksomhed **DEN SELVEJENDE INSTITUTION**

KFUM OG KFUK'S UNGDOMSGÅRD

Adresse Østergade 16

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 66693511

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**03-11-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 12-09-2016	
Dato 08-10-2015	
Dato 23-09-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk håndvask.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Procedurer for opvarmning/nedkøling herunder korrekt brug af termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde, serveringsområder, tørlager, køle- og fryserum, opvaskeområde og emfang.

Procedure for rengøring af pålægsmaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse. Set dokumentation for kontrol af: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra januar 2017 frem til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport samt offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet eller instrueret i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.