

Kontrolrapport



Virksomhed **EUC Nordvest**

Adresse **Bjørnevej 9**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **39301016**

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

Denne kontrol, dato	
30-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 24-08-2016	
Dato 28-10-2015	
Dato 23-05-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleskab, procedure for håndtering af buffet samt genanvendelse af enkelte rester fra buffet. Vejledt konkret om reglerne for opvarmning og nedkøling af rester fra buffet. Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set termometer som anvendes til temperatur målinger er egnet til formålet. Set ekspeditionsområde med kaffebrygning. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført daglig kontrol af opvarmning/modtagelse og opbevaringstemperatur for perioden august 2017 til dags dato. Set risikoanalysen for modtagelse af varm og kold anretninger. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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