

# Kontrolrapport



Virksomhed **Studentarhus Odense**

Adresse Amfipladsen 6

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 30837630

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

Denne kontrol, dato	
<b>17-01-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 25-05-2016	
Dato 16-04-2015	
Dato 01-09-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaringstemperatur i køle- og frostenheder, procedurer for tilberedning af sandwich og toast. Vejledt generelt om reglerne for afhentning af fødevarer herunder reglerne for ikke at bryde kølekæden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken og bar herunder køleenheder, borde og område ved sandwich produktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Bar og køkken samt kælder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis udført egenkontrol på områderne opbevaring fra september 2017 til d.d.

Følgende er konstateret: Virksomheden dokumentere ikke varemottagelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden ikke var klar over at de skulle det. Vejledt generelt om reglerne for dokumentation på alle kritiske kontrolpunkter.

Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse og egenkontrolprogram skal være tilgængelig i virksomheden, og

