

Kontrolrapport



Virksomhed **Kongsted Forsamlingshus v/Kenn**

Højgaard Nielsen

Adresse **Møllevej 19**

Postnr./By **4683 Rønnede**

CVR-nr. **30624947**

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.	1
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	
13-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 30-05-2017	
Dato 19-08-2016	
Dato 02-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevis kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer i køkken og på køl/frost, opbevaringstemperaturer i køle-/frostenheder, hensigtsmæssig adskillelse mellem rå og færdiglavede fødevarer ved opbevaring, adskillelse af forskellige arbejdsprocesser ved tilberedning og håndvaskefaciliteter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken med maskiner/inventar, lagerrum, toiletter og serveringslokaler. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken med maskiner/inventar, lagerrum, toiletter og serveringslokaler. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for revision samt kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur og varmebehandling for perioden januar 2018 til d.d. OK. Vejledt generelt om reglerne for egenkontrol, herunder dokumentation af nedkøling og varmeholdelse, hvis virksomheden har disse aktiviteter.

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

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens aktiviteter og vareudvalg. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed