

# Kontrolrapport

Virksomhed **Nørresundby Idrætscenter**

	Cafè
Adresse	Lerumbakken 11
Postnr./By	9400 Nørresundby
CVR-nr.	32189512

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
<b>13-09-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 06-11-2017	
Dato 18-09-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 20-06-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

opbevaringstemperaturer i køl og frost, at håndvaskene er forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring i Produktionsområde, herunder også inventar og materialer der kommer, eller kan komme, i berøring med fødevarer, ingen anmærkninger, Følgende er konstateret:

område omkring fryseskabslåge, både ved hængsel og over fryseskab er beskidt, Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af inventar og lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: For perioden Januar - September 2018 er dokumentation for udført egenkontrol gennemgået, herunder er temperaturkontrollen, modtagelseskontrollen og opvarmningskontrollen, kontrolleret uden anmærkninger,

Følgende er konstateret: rengøringsplanen bør revideres, samt den årlige revision

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om dokumentation for udført egenkontrol,

