

Kontrolrapport

Virksomhed **Idrætsværkstedet**

Adresse **Århusvej 45**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **73756111**

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

Denne kontrol, dato	
02-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 29-08-2017	
Dato 14-06-2017	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 11-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fødevestyrelsen har overværet fremstilling af grøn blandet salat, Ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i kølerum, at der anvendes engangshandsker ved køkkenarbejde, faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, kølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram for instruktion i fødevarerhygiejne. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for kontrol ved varemottagelse og for temperaturkontrol af køle- og frostmøbler samt ved opvarmning, genopvarmning og nedkøling af færdigretter fra 3. januar 2018 og til dags dato.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Ansvarlig, som også er uddannet kok, har oplyst omkring sidemandsoplæring af nye elever i fødevarerhygiejne og efterfølgende uddannelse i fødevarerhygiejne på den lokale Tekniske Skole. Elev oplyser ved interview, omkring korrekt temperaturkrav i opvarmede

Kontrolrapport

Virksomhed **Idrætsværkstedet**

Adresse **Århusvej 45**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **73756111**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

færdigretter, Ok.