

Kontrolrapport

Virksomhed **Nørre Djurshallen**

Adresse Idrætsvej 2

Postnr./By 8585 Glesborg

CVR-nr. 46609719

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
04-10-2018		
Tidligere kontrol		
Dato	28-09-2016	
Dato	23-11-2015	
Dato	23-09-2015	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden bemærkninger: Hygiejnisk opbevaring af fødevarer, stikprøvevis temperaturer af letfordærlige fødevarer, skyllevandstemperatur på over 80 grader, procedurer vedr. skolemad - herunder håndtering af 3 timers rettesnor og håndvaskefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring af synlige flader - herunder produktbærende flader i køkkenet. OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens delrisikoanalyse vedr. personlig hygiejne samt kontrol af dokumentation af kritiske kontrolpunkter fra januar til d.d.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger. Ydet konkret vejledning om, at hallen kan have de medarbejdere de vil, blot de er hygiejneinstrueret.

Mærkning og information: Kontrolleret at allergener kan oplyses ved forespørgsel. OK. Endvidere er skilt opsat herom.

Godkendelser m.v.: Vejledt om indretningsmæssige krav ved opsætning af kølerum.