

Kontrolrapport



Virksomhed **Skals idrætscenter cafeteria & selskabslokaler**

Adresse Kærvej 9

Postnr./By 8832 Skals

CVR-nr. 36587504

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
13-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 09-01-2018	
Dato 06-09-2016	
Dato 12-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, buffet, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af fødevarer, samt målt temperatur i køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Køkkenområde og tilvirkningsområde, Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Køkkenområde. Vejledt om udskiftning af gummilister i køle/frostskabe i tilvirkningsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, Set virksomhedens dokumentation for udført temperaturkontrol for varemodtagelse, opbevaring og opvarmning for perioden juli 2018 til d.d. Vejledt om at følge aktiviteter i egenkontrolprogram, herunder dokumentation.

Godkendelser m.v.: Set virksomhedens skriftlige accept fra hidtidig ejer om videreførelse af kontrolhistorik i forbindelse med ejerskifte, Ok.