

# Kontrolrapport



Virksomhed **Konferencecentret Egelund**

Adresse Hillerødvejen 92

Postnr./By 3480 Fredensborg

CVR-nr. 16834017

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	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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>21-08-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-08-2017	
Dato 02-11-2016	
Dato 21-05-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken og på lager i kælder. Målt opbevaring temperatur i kølefaciliteter. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Gennemgået virksomheden produktion og flow - ingen anmærkninger. Vejledt om oprydning af virksomhedens sylte vare, marmelader og safter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktions køkken med inventar samt opvaske faciliteter og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktions køkken med inventar, opvaskefaciliteter og lager. Ingen anmærkninger. Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens indstiks termometer og overflade termometer. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation på varemottagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling fra 1/10 - 2017 til dags dato. Vejledt om opdatering af virksomheden skriftlige procedure på røgning, indfrysning, syltning m.m.

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

