

Kontrolrapport

Virksomhed **Haderup Kultur- og**

Idrætscenter

Under Bøgen

Adresse Nygade 9

Postnr./By 7540 Haderup

CVR-nr. 29985901

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

Denne kontrol, dato	
28-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 06-06-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 27-11-2017	
Dato 18-08-2017	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Vejledt om forholdsregler i forbindelse med udlejning af køkken, herunder afgrænsning af egne fødevarer og ansvar for rengøring. Vejledt om forholdsregler i forbindelse med alternativ varmebehandling, herunder sous vide. Vejledt om løsningsforslag til anvendelse af fødevarer tæt på udløb, herunder varmebehandling eller indfrysning inden udløb.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomheden ikke anvender fødevarer med overskredet "Sidste anvendelsesdato". Yderligere kontrolleret procedure for fastsættelse af holdbarheder på anbrudte og hjemmelavede fødevarer. Virksomheden har redegjort herfor.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om krav til vedligehold af lokaler hvor der produceres og opbevares fødevarer så som udstyr, inventar og overflader. Vejledt om forholdsregler i forbindelse sikring mod skadegørere.

Virksomhedens egenkontrol: Vejledt om metode til udarbejdelse af procedurer i egenkontrollen samt udpegning af risici i risikoanalysen, hvis virksomheden påbegynder alternativ varmebehandling, herunder sous vide.

Kontrolleret dokumentation af egenkontrol i forbindelse med

