

Kontrolrapport



Virksomhed **Tarm Idrætscenter**

Adresse Skovvej 25

Postnr./By 6880 Tarm

CVR-nr. 28247958

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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.	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

05-09-2018



Tidligere kontrol

Dato 18-11-2016	
Dato 18-02-2015	
Dato 23-01-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i kølerum til 4,3 °c, i køledisk med sandwich til -4,2 °c og i køleskab uden for kølerum til 0,9 °c. Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, betjeningsområde, køledisk med sandwich. cafeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse af kølevarer og for fremstilling af færdigretter. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for kontrol ved modtagelse af kølevarer og for temperaturkontrol af køle- og frostanordninger samt for opvarmning af færdigretter fra 1. januar 2018 til 11. september 2018. Vejledt konkret om, at virksomheden også skal dokumentere for nedkøling af færdigretter. Virksomheden oplyser, at der sjældent nedkøles færdigretter med henblik for senere anvendelse, men at der steges hele ribbensstege, som nedkøles og anvendes som pålæg mv. Overtrædelsen anses under nuværende omstændigheder, som en bagatelagtig overtrædelse, da andre kritiske kontrolpunkter er dokumenteret.

