

# Kontrolrapport



Virksomhed **ÆLDRECENTRET HUSET**

Adresse Skt. Jørgens Engen 2

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 75073615

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<b>07-11-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 29-08-2016	
Dato 16-09-2015	
Dato 14-08-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaring, og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, kontrolleret stikprøvevis opbevaringstemperatur i køle og frostskaab, samt at der er sæbe og papir til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet. Kontrolleret hygiejne under produktion af dagens smørrebrød. Ingen anmærkning.

Vejledt generelt om temperaturmåling med digitalt indstiks-termometer ved varmebehandling og nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af komfur og udsugning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer samt for varmebehandling og nedkøling.

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

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden som minimum skilter med at forbruger kan få oplysninger vedr. allergener på forespørgsel. Ingen anmærkning

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.