

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	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 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

13-11-2018



Tidligere kontrol

Dato 28-08-2018	
Dato 06-06-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 27-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens produktionsmetoder for hele kødstykker. Kontrolleret virksomhedens nedkølingsprocedure, hertil er virksomheden generelt vejledt metode således nedkølingsprocessen fremskyndes ved at sætte produktet på køl umiddelbart efter bispisningen. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken og kiosk, herunder udstyr, inventar og overflader. Underside af hylder i kølerum og område bag opvask er lettere snavset.

Virksomheden er konkret vejledt om løsningsforslag for bedre renholdelse af disse områder. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkede for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret holdbarhedsdatoer på kølekrævende fødevarer samt fødevarer opbevaret ved rumtemperatur. Virksomheden havde enkelte kødstykker med overskredet "bedst før dato". Kontrolleret procedure for anvendelse og vurdering af disse kødstykker. Ansvarlig har mundtligt redegjort herfor. Ingen anmærkninger.