

# Kontrolrapport



Virksomhed **Den Selvejende institution**

**Korup Kultur- og Idrætscenter**

Adresse Præstevej 12

Postnr./By 5210 Odense NV

CVR-nr. 30292294

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| 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>14-11-2018</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 19-09-2016          |  |
| Dato 20-08-2015          |  |
| Dato 05-11-2014          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur og adskillelse i køle- og fryseenheder, ingen anmærkninger. Kontrolleret forrum til toilet - Virksomheden oplyser at toiletrummet kun anvendes til omklædning, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af emfang og kølerum i køkken, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af bagdør, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling, fra august 2018 til d.d. ingen anmærkninger.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret overensstemmelse mellem CVR.nr på bon og det registrerede i Fødevarestyrelsen, ingen anmærkninger.