

Kontrolrapport



Virksomhed **Kulturcenter Struer - Folkets**

Hus

Adresse Tegltorvet 2

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 14730141

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.	
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

17-01-2019



Tidligere kontrol

Dato 16-08-2017	
Dato 02-03-2016	
Dato 28-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperaturer på fødevarer i køleskabe og frydere.

Kontrolleret adskillelse og emballering af fødevarer i køleskabe.

Gennemgået procedurer og frekvenser for skift af fritureolie.

Gennemgået aktiviteter i køkkenet generelt, herunder hvilke typer af fødevarer der tilvirkes og tilberedes i virksomheden.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køleskabe og frydere. Kontrolleret rengøring af køkken og køkkeninventarer.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende

opbevaringstemperaturer, varemottagelse, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden fra 27. juli 2018 til dags dato.

Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram via blanket 8. af 8. januar 2019.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse vedrørende opbevaring af fødevarer på køl og frost, samt kontrolleret risikoanalyse for tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer, herunder at risikoanalysen er tilpasset virksomhedens aktiviteter på nævnte og kontrollerede områder. Ingen

