

Kontrolrapport



Virksomhed **UBN One**

Adresse Asylgade 3

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 35476962

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-04-2019



Tidligere kontrol

Dato 04-04-2018	
Dato 31-05-2017	
Dato 14-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevist kontrolleret temperatur af virksomhedens køle og fryseenheder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for håndtering af allergener, samt skiltning med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring og adskillelse i køle og fryse enheder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for anvendelse af rå æg. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for håndtering af rå kød, grøntsager og spiseklare produkter, herunder tidsadskillelse. Ingen anmærkninger. Kontrolleret hygiejnisk opbevaring og håndtering af brænde til stenovn. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at der ikke anvendes alternative opvarmningsmetoder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevist kontrolleret rengøring af virksomhedens køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevist kontrolleret vedligehold af virksomhedens køle og fryseenheder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret skadedyrssikring af køkken og kælder. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for kontrol af rørgennemføringer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse, egenkontrolprocedurer samt dokumentation for udført egenkontrol på områderne varmebehandling og nedkøling fra



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

