

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
23-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 11-04-2019	
Dato 13-11-2018	
Dato 28-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens flow fra modtagelse af fødevarer, opbevaring og produktion heraf. Kontrolleret antal af håndvaske samt placering heraf i forhold til virksomhedens aktiviteter og kontrolleret antal og placering af øvrige vaske til opvask og produktion. Kontrolleret placering og indretning af personalet toilet. Følgende er konstateret: Forrummet til toilettet er et større gangareal hvor døren står åben ud til opvaskeafdeling. I gangarealet opbevares termokasser som kan aftørres inden brug. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om regler for forrum til toilet.

Kontrolleret tilbudsingsmetode for hele kødstykker samt procedure for nedkøling heraf. Målt temperatur på culottesteg under nedkøling og at disse er adskilt fra øvrige fødevarer.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken og lager. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af virksomhedens overflader, inventar og udstyr. Virksomheden er vejledt konkret om metode for udbedring af følgende:

-Beskadiget væg bag opvask og pålægsmaskine

-Enkelte rustansamlinger på gulvrist i opvask og under komfur



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

