

Kontrolrapport



Virksomhed **Kulturhuset Leopold**

Adresse **Bredgade 22**

Postnr./By **4653 Karise**

CVR-nr. **39392089**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
06-12-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 21-11-2018	
Dato 17-10-2017	
Dato 04-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Virksomheden har mundtligt redegjort for tidsstyring ved buffetservering samt lange tag tænger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. Opbevaring, adskillelse g håndtering af fødevarer på køl og frost herunder temperaturmålinger. Opbevaring og håndtering af kolonialvarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkken, grønt afdeling, lager, service opbevaringsområde samt spiseområde, herunder produktbærende borde, køle og fryse faciliteter, opvaskemaskine, ovn, rulleborde, pålægsmaskine, udstyr til produktion, hylder på lager, serveringsdisk samt gulve og



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

2 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Kulturhuset Leopold**

Adresse Bredgade 22

Postnr./By 4653 Karise

CVR-nr. 39392089

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vægge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Hylde til opbevaring af service.

Følgende er konstateret: Hyldeerne er fremstillet af spånplader og fremstår ubehandlede.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder, hyldeerne ville kunne renholdes bedre hvis de var fremstillet af andet materiale.

Kontrolleret: Gulv i det første opbevarings rum til service.

Følgende er konstateret: Der ses et hul på ca. 5 x 10 cm i gulvbelægningen.

Vejledt generelt om at overflader og gulve skal være glatte og vaskbare i virksomheder der producerer fødevarer.

Kontrolleret: Bordplade hvor der står kaffemaskine.

Følgende er konstateret: Bordpladen er gået i stykker flere steder langs kanten og på hjørnerne.

Vejledt generelt om at inventar skal være velvedligeholdt i virksomheder der producerer fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturmålinger på varemottagelse, opbevaring og varmebehandling fra maj måned 2019 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmholdelse og transport til andre af virksomhedens afdelinger.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt redegjort for uddannelse af deres ansatte i hygiejne.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødearestyrelsen

06-12-2019

Dato