

Virksomhed **Assens Kommune**

Adresse Rådhus Alle 5

Postnr./By 5610 Assens

CVR-nr. 29189692

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	
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

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

09-06-2016**Tidligere kontrol**

Dato	03-12-2015	
Dato	16-03-2015	
Dato	20-01-2014	

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 køl og frost, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for styring af buffet, herunder tid og vurdering af rester, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om sporedannere og norovirus samt særlig fokus på hurtig nedkøling og grundig opvarmning ved genanvendelse af rester. Kontrolleret termometer, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, kantine og lager, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken, kantine og lager, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og 2 x nedkøling, fra januar til d.d. ingen anmærkninger.

Virksomheden har ikke dokumenteret nedkøling med jævn frekvens, forholdet betragtes som bagatelagtig overtrædelse - forholdet rettes.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne, ok.