

Kontrolrapport

Virksomhed **Fjelsted Forsamlingshus**

Adresse **Jægersmindevej 1**

Postnr./By **5463 Harndrup**

CVR-nr. **62656468**

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 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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-01-2019



Tidligere kontrol

Dato	14-11-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	28-11-2016	
Dato	27-11-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir samt varmt og koldt vand, opbevaring, overdækning samt adskillelse af fødevare med og uden kølekrav stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle og fryseenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken herunder vægge, borde, gulve, ovn, røremaskine, kipsteger, komfur, skabe, skuffer, hylder, diverse udstyr samt køle og fryseenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken herunder borde, vægge, gulv, loft samt køle og fryseenheder.

Kontrolleret: Kølerum.

Følgende er konstateret: I kølerum ses metalhylder med rust.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Da virksomheden oplyser at de er i gang med at få tilbud på nye hylder eller renoveret de gamle.

Vejledt generelt om reglerne for at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Fjelsted Forsamlingshus**

Adresse Jægersmindevej 1

Postnr./By 5463 Harndrup

CVR-nr. 62656468

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for områderne varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, samt nedkølning er dækkende for virksomhedens aktiviteter, stikprøvevis set dokumentation for udført egenkontrol i perioden fra sidste kontrol og til dags dato på områderne varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkølning.

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

Vejledt konkret om evt. løsningsmuligheder for visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens metoder til oplysning om allergene ingredienser: Virksomheden har procedurer for at spørge ind til gæsternes eventuelle allergier/intolerancer, således at gæsterne ikke får fødevarer, de ikke kan tåle.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter, registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-01-2019

Dato