

Kontrolrapport



Virksomhed **Rønde Idrætscenter**

Cafeteriet

Adresse Skrejrupvej 9 B

Postnr./By 8410 Rønde

CVR-nr. 32573010

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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

01-10-2019



Tidligere kontrol

Dato 09-06-2017	
Dato 08-04-2016	
Dato 25-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Der er foretaget temperaturmålinger i køl- og frostrum

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Rengøring. Følgende er konstateret: Mangelfuld rengøring af gulve i køkken, grøntrum og opvaskerum samt Grillpande, svaleskabe. Der ses rester af gammel madaffald under borde i grøntafdeling, bag kipgryde, under opvasker og grillpande fremstår med stegerester.

Grillpanden har ikke været i anvendelse på tilsynsdagen. På håndtag på svaleskabe ses fedt og belægninger

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer på køl og frost, varemodtagelse, ned og opvarmning stikprøvevis for perioden august- september 2019 samt korrigerende handlinger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed