

Virksomhed **Olivenhaven, Hus 16**Adresse **Munkevænget 10**Postnr./By **6000 Kolding**CVR-nr. **29189897**

| 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.                  |          |
| 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                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |                                          |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**30-01-2014**

## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 09-01-2012 |  |
| Dato | 24-06-2010 |  |
| Dato | 26-03-2009 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse i køl og frost. Set at der er papir og engangsftørring ved håndvask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligehold i køkken, inventar samt spiseområde. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Se under rengøring. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af udført egenkontrol for perioden 2012 til januar 2014.

Temperaturmålinger for køl og frost, varemottagelse og opvarmning. Konkret vejledt om at dokumentation for egenkontrollens udførelse skal være tilgængelig for perioden siden sidste tilsyn eller mindst 2 år. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Konkret vejledt om at kontrolrapporten hænger tilgængelig for brugerne af virksomheden. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarehygiejne.

Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af kølevarer. Ingen anmærkninger.