

Virksomhed **Fritidscenter Højvang**

Adresse Hellekisten 241

Postnr./By 9230 Svenstrup J

CVR-nr. 29189420

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.	
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

21-10-2015**Tidligere kontrol**

Dato	19-03-2013	
Dato	31-08-2011	
Dato	13-09-2010	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret temperaturer i køleskabe og fryser. Kontrol af sæbe og papir ved håndvask i køkken. OK

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken og opvaskeafsnit.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken og opvaskeafsnit.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Gennemgået dokumentation for varemodtagelse og temperaturer i køleskabe, fra august 2015 til dags dato. OK

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har oplyst, at de foretager opvarmning af fødevarer. Vejledt om, at de skal sikre at fødevarerne opvarmes til den korrekte temperatur, og noterer temperaturen ned i skema for opvarmning. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse, ved dette tilsyn.

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

Mærkning og information: Kontrolleret procedure for håndtering af allergener i fødevarer. OK