

# Kontrolrapport



Virksomhed **Klubhuset Vinkel SVIF**

Adresse Vinkelvej 219

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 80229011

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| 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                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |                                          |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

04-10-2016



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 12-11-2014 |  |
| Dato | 25-06-2012 |  |
| Dato | 11-11-2011 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleskab og fryser samt at der er mulighed for hygiejnisk håndvask i kiosk.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken. OK

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens risikoanalyse for modtagelse/opbevaring af kølevare samt for opvarmning.

Ingen anmærkninger

Vejledt konkret om regler for egenkontrol herunder at der skal dokumenteres varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning, samt at egenkontrolprogrammet altid skal være tilgængelig i virksomheden.

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

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergener, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat orienteres virksomheden



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed