

Kontrolrapport

Virksomhed **Horsens Håndværkerforening**

Adresse **Allegade 16A**

Postnr./By **8700 Horsens**

CVR-nr. **38270370**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-01-2017



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer. OK.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og adskillelse, målt opbevarings temperatur på køl og frost i køkkenet.

Gennemgået procedurer for opvarmning, nedkøling og varmholdelse samt anvendelse af termometer, faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt om tilgængelighed af sæbe og engangs aftørring til hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køkken, tørvarelager og produktions område. Virksomheden redegjorde for hovedrengøring på køl- og frost rum inden brug. Vejledt generelt om rengøringsvenlig overflader og konkret om overflader uden ir.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køkken og produktions lokaler. Virksomheden redegjorde for kommende istandsættelse af køl og frost rum gulv, fuger, køl og frost anlæg samt udskiftning af køleskabs lister.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling, varmholdelse. Virksomheden er ikke rigtig kommet i gang endnu. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Horsens Håndværkerforening

Adresse Allegade 16A

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 38270370

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt om opdatering af risikoanalyse i forhold til aktiviteter og fremviste blanketter på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er konstateret: kontrolinformations blanket ikke hængt op.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden oplyser at de ikke er kommet igang. Vejledt generelt om ophængning af kontrolrapporten et synligt sted ved alle indgang.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden procedure til sikring af korrekt anvendelse af fødevarekontakt materialer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-01-2017

Dato