

Kontrolrapport



Virksomhed **KIRKENS KORSHÆRS VARMESTUE**

Adresse **Søndergade 14**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **63149012**

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	
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-03-2017



Tidligere kontrol

Dato	07-01-2016	
Dato	24-03-2015	
Dato	06-10-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opvarmning/nedkøling herunder korrekt brug af termometer.

OK.

Kontrolleret procedurer for varemodtagelse herunder temperaturkontrol. OK. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK. Vejledt konkret om emballering af fødevarer i kølerum samt at fødevarer hæves over gulvet i fryserum

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Køkken, grovkøkken, tørlager samt køle og frysefaciliteter. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Køkken, tørlager samt køle og frysefaciliteter. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opbevaringstemperatur, varemodtagelse, varmholdelse samt opvarmning og nedkøling for perioden oktober 2016 til d.d. OK. Vejledt generelt om opdatering af virksomhedens egenkontrolprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. OK.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. OK.

Der er 2 virksomheder i samme lokale, Dagvarmestue og Natvarmestue. OK.

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk