

# Kontrolrapport

Virksomhed **Dianalund Junior klub**

Adresse **Holbergsvej 42**

Postnr./By **4293 Dianalund**

CVR-nr. **29189994**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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, forbud eller tvangsbøder                                             |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                     |

Denne kontrol, dato

**10-12-2020**



## Tidligere kontrol

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Dato                      | 20-11-2019 |  |
| Dato                      | 18-09-2019 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |
| Dato                      | 21-11-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejnisk opbevaring i køleskab og håndvaske faciliteter, opbevaringstemperatur på køl. ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden om at de ikke behøves at dokumenter varmbehandling af pariser toast.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse i køleskab og køkken. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i køkken af bordplader, køkken skabe. ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation fra marts 2020 til d.d. på opbevaringstemperatur og varmbehandling af toast. ingen anmærkninger. Generelt vejledt om at dokumenter varemottagelse selv om det er andre der handler.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter stemmer overens med registreringen.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)