

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ungdomshuset v/ Korsløkke**

Ungdomsskole

Adresse **Nørregade 60**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **35209115**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-05-2022



Tidligere kontrol

Dato	23-06-2021	
Dato	20-04-2018	
Dato	20-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken, stikprøvevis kontrolleret opdeling, adskillelse og tildækning i køleskabe og på tørvarelager, procesflow i køkken herunder at køkkenet er inddelt i afdelinger herunder grov-, koldt-, bage- grønt- og kødafdeling. Kontrolleret procedurer for buffet herunder 3 timers retningslinje og kassation af eventuelle rester, ingen anmærkninger.

Vejledt om at fødevarer mærket med holdbarhedsangivelsen "bedst før" gerne må sælges efter udløb, hvis fødevaren stadig er egnet til konsum og forbrugere tydeligt gøres opmærksom på at datoen for "bedst før" er overskredet.

Fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato" må ikke sælges/anvendes efter den angivne dato. Generelt vejledt om sporbarhedsdokumentation. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til opdeling af køleskabe i virksomheden fx ved at adskille fødevarer til virksomheden og til privat brug.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden redegør at de er påbegyndt en plan til renovering af produktionskøkkenet. Kontrolleret vedligeholdelse af kælder. Gulvet er blevet malet i opbevaringsrum til drikkevarer og virksomheden redegør at

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ungdomshuset v/ Korsløkke**

Ungdomsskole

Adresse **Nørregade 60**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **35209115**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tørvarelageret også vil blive malet, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling.

Genrelt vejledt om at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til ændring af frekvensen til dokumentation af egenkontrollen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

20-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk