



Virksomhed Emmerys ApS, Køkken

Adresse Jægersborg Alle 7

Postnr./By 2920 Charlottenlund

Kontrolnr.

Dato 29-09-2009

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings-temperatur af kølepligtige fødevarer i kølefaciliteter i køkkenet. Opbevaring og adskillelse af fødevarer generelt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenet og dets inventar.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for en ansat i køkkenet. Ny køkkenleder er tilmeldt hygiejnekursus.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varermodtagelse, temperaturkontrol, samt opvarmning og nedkøling.

Godkendelser m.v.: Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

Emballage m.v. (Materialer og genstande): Dokumentation for fødevarekontaktmaterialer (pestoglas og plastkasser) kontrolleret. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om dokumentation på alle fødevarekontaktmaterialer.

1 time 15 min

Tilsynets varighed

Regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Uddannelse i hygiejne	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Forureninger	
Emballager m.v.	1
Andet	

Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse*
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Tilsyn og prøver	
X	Ordinært tilsyn
	Opfølgende tilsyn
	Bestilt af virksomhed
X	Kontrolkampagne
	Godkendelser m.v.
	Prøver udtaget

Fødevareregion Øst

Fødevareafdeling Rødovre

Fjeldhammervej 15
2610 RødovreT 72 27 60 00
F 72 27 63 99www.fvst.dk
kontr.roedovre.oest@fvst.dk

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet: _____