



Fødevarestyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kejserindens Gryder A/S**Adresse **Herstedøstervej 27**Postnr./By **2620 Albertslund**

| Smiley-regler kontrolleret          | Resultat* |
|-------------------------------------|-----------|
| Hygiejne: Behandling af fødevarer   | 1         |
| Rengøring                           | 1         |
| Vedligeholdelse (lokaler, inventar) |           |
| Uddannelse i hygiejne               | 1         |
| Virksomhedens egenkontrol           | 1         |
| Mærkning og information             | 1         |
| Godkendelser m.v.                   | 1         |

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

| Andre regler kontrolleret | Resultat |
|---------------------------|----------|
|                           |          |
|                           |          |

Denne kontrol, dato

**02-12-2009****Tidligere kontrol**Dato **18-09-2009**

Hygiejne: Rengøring

Dato **28-05-2009**Dato **25-02-2009****Resultat Kategori Betyder**

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

\*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

**Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)****Tilsynsførendes bemærkninger**

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køle og fryseindretninger samt korrekt vareadskillelse mellem rå og færdigvarer.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse af kølelister, samt div. udstyr fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. I Bageområdet blev hylder og inventar vasket af straks.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret dokumentation for at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set dokumentation for vedligeholdelse, opvarmning, nedkøling, fejlrapporter, rengøringsplan.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af div. tødvarer : Ingen anmærkninger. Godkendelser m.v.: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

Ordinært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestilt af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udtaget

Fødevareregion **Øst**Fødevareafdeling **Rødovre**Fjeldhammervej 15  
2610 RødovreT 72 27 60 00  
F 72 27 63 99[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.roedovre.oest@fvst.dk](mailto:kontr.roedovre.oest@fvst.dk)

1 time 15 min

Tilsynets varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet: \_\_\_\_\_