

Virksomhed **Eventyrokroen**Adresse **Melbyvej 106 B**Postnr./By **3370 Melby**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
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

09-02-2010**Tidligere kontrol**

Dato	20-10-2009	
Dato	04-06-2009	
Dato	02-02-2009	

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**Tilsynsførendes bemærkninger**

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Kontrolleret temperatur i kølerum, køleskab, fryser, procedurer for håndtering af hakket kød med temp-krav max. +2°C, adskilt opbevaring af grøntsager, ferske råvarer og tilberedte fødevarer. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, kølerum. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater, herunder temp. ved varemottagelse, temp. ved opbevaring af fødevarer på køl og frost, temp. ved opvarmning og nedkøling. Ok

Mærkning og information: Konkret vejledt i reglerne for mærkning af pensionistmad

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**Fødevarereafdeling **Rødovre**Fjeldhammervej 15
2610 RødovreT 72 27 60 00
F 72 27 63 99www.fvst.dk
o-foedevareafd.roedovre@fvst.dk

1 time 15 min

Tilsynets varighed

Afliveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet: _____