

Virksomhed **Hermann Koch Gården, Anretterkøkken, afd. B**Adresse **Hornemanns Vænge 9**Postnr./By **2500 Valby**

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

29-04-2009**Tidligere kontrol**Dato **19-06-2008**Dato **31-10-2007**Dato **09-01-2007**

Hygiejne: Behandling af fødevarer

Virksomhedens egenkontrol

**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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køle- og fryseinventar samt faciliteter til håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret anretterkøkken og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse (lokaler, inventar): Konkret vejledning vedrørende vedligeholdelse af køleskabshylder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturkontrol og rengøring for april 2009.

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

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

30 min

Tilsynets varighed

Afliveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet: _____