



Fødevarestyrelsen

Kontrolrapport

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	28-01-2010	
Tidligere kontrol		
Dato	29-04-2009	
Dato	19-06-2008	
Dato	31-10-2007	
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: temperatur kontrolleret for kølemøbel samt vareadskillelse, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring af køkken og dets inventar samt spiselokale, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for temperaturkontrol samt rengøringstjek, 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 99www.fvst.dk
o-foedevareafd.roedovre@fvst.dk

30 min

Tilsynets varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet: _____