

Virksomhed **Hollænder Hallens Køkken & Café**

v/Rosenkilde Catering ApS

Adresse Halvejen 3

Postnr./By 2791 Dragør

CVR-nr. 29642664

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     |          |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat                                   | Betyder                                                                |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1                                          | Ingen anmærkninger                                                     |
| 2                                          | Indskærpelse                                                           |
| 3                                          | Påbud eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

**Kontroltype og -aktivitet**

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrollkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**24-09-2015****Tidligere kontrol**

|                     |            |  |
|---------------------|------------|--|
| Dato                | 28-08-2014 |  |
| Dato                | 14-05-2013 |  |
| Dato                | 18-04-2013 |  |
| Hygiejne: Rengøring |            |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i

køl/frostenheder, adskillelse af fødevare på køl, håndtering af frokostbuffet, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af

produktionskøkken, lager samt cafe med inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret Vedligeholdelse af

produktionskøkken, lager samt cafe med inventar. Ingen

anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for

opbevaringstemperatur, varemodtagelse, nedkøling og

opvarmning samt varmholdelse fra sidste tilsyn og til dags dato 2015.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

45 min.

Kontrollens varighed

**Fødevarestyrelsen**Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup  
Tlf: 72 27 69 00 Web: [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift