

Virksomhed **Hegnsgårdens Udviklingscenter**Adresse **Næsbyvej 28**Postnr./By **4300 Holbæk**CVR-nr. **36893524**

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.	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-06-2016

Tidligere kontrol

Dato **03-11-2015**Dato **31-07-2015**

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperatur i køl og frost. Opbevaring og adskillelse af råvarer og tilberedte fødevarer i køl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler:

Køkken med inventar, opvask og spiselokale. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Køkken, opvask og spiselokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder

HACCP-plan. Set dokumentation for udført kontrol af

varemodtagelse, opbevaringstemperatur og

opvarmning/nedkøling for de sidste 4 måneder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg:

Virksomheden laver ikke fuld restaurationsassortiment, de

modtager varm mad udefra, de skifter brance til restauration

med enkel tilvirkning. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for

fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den

nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret.

1 time

Kontrollens varighed