

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotherhaven, område H4 + H5**

Adresse **Præstemarken 76**

Postnr./By **4652 Hårlev**

CVR-nr. **29208654**

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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-02-2017



Tidligere kontrol

Dato	13-05-2015	
Dato	19-03-2013	
Dato	28-04-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj. Virksomheden har redegjort for procedure ved sygdom blandt borgere.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask, Godkendte desinfektionsmidler. Opbevaring af fødevarer på køl, Virksomheden har redegjort for rester fra morgen måltid som ikke har været aktivt kølet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken med inventar herunder produktbærende overflader samt ovne, opvaskemaskine og køleskab.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken med inventar herunder produktbærende overflader, gulv, vægge og lofter.

Virksomheden har fremvist et funktionsdygtigt indstiks termometer. Vejledt om metode til kalibrering af dette.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrol af varmebehandling, opbevaring samt varemottagelse siden sidste tilsyn og til dags



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotherhaven, område H4 + H5**

Adresse **Præstemarken 76**

Postnr./By **4652 Hårlev**

CVR-nr. **29208654**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dato. Virksomheden har redegjort for metode til måling af temperatur.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Virksomheden meddeler den ikke producer fødevare selv men modtage alt fra hovedkøkken



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-02-2017

Dato