

# Kontrolrapport



Virksomhed **Feldborghallens cafeteria**

Adresse **Tusbækvej 9**

Postnr./By **7540 Haderup**

CVR-nr. **36277181**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**18-08-2017**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 21-04-2016 |  |
| Dato | 10-06-2015 |  |
| Dato | 21-05-2014 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer på køl og frost. Gennemgået procedurer for opbevaring af virksomhedens fødevarer ved udlejning af lokaler med fødevarer, virksomheden oplyser at der aflåses til lokaler og køle/fryseskabe med fødevarer under udlejning. Gennemgået hvilke fødevarer af ferske og halvfabrikater der anvendes i virksomheden. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Gennemgået procedurer for brug af ekstra personale i travle perioder, samt hvilke tiltage der gøres i forhold til egenkontrol ved brug af hjælpere i fødevarerproduktionen. Kontrolleret korrekt adskillelse og emballering af fødevarer i køleskabe og fryser. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, opvaskeområde, køleskabe og fryser. Gennemgået procedurer for rengøring og desinficering af kontaktberøringsoverflader. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig opvarmning/varmebehandling af fødevarer og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden fra 1. maj 2017 til dags



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

1 time 10 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed **Feldborghallens cafeteria**

Adresse Tusbækvej 9

Postnr./By 7540 Haderup

CVR-nr. 36277181

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dato. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret opbevaringstemperaturer på fødevarer i sommerferieperioden pga. der kun er sennep, ketchup og remulader i køleskabene. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om frekvens for dokumentation i egenkontrollen.

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

Vejledt om at ophænge originale kontrolrapport i virksomheden i stedet for kopi heraf.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skilter med, at oplysninger kan fås på forespørgsel. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

18-08-2017

Dato