

Kontrolrapport

Virksomhed **Det faglige hus**

Adresse **H.J. Holst Vej 3**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **26820146**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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

25-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt vaske og håndvaskeforhold. Drøftet tilgængelighed af vask og korrekt brug af handsker. Kontrolleret hygiejnisk vask og opbevaring af arbejdsbeklædning og viskestykker. Følgende er konstateret: Virksomheden tørre viskestykker i forrum til toilet og var ikke bekendt med at de ikke måtte. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om om at der altid skal være 2 lukkede døre fra toilet til hvor der opbevares fødevarer eller ting som kommer i kontakt med fødevarer som f.eks. arbejdsbeklædning og vistestykker. Vejledt om at få dørpumpe på toiletdøre så de altid holdes lukket.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Det faglige hus**

Adresse H.J. Holst Vej 3

Postnr./By 2605 Brøndby

CVR-nr. 26820146

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionskøkken med inventar, køleskabe og serveringsområdet. Kontrolleret skadedyrssikring af vinduer og døre. Vejledt om at få fluenet på vinduerne, hvis det ønskes at holde vinduerne åbne i varme perioder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra opstart af virksomhed til d.d. Set egnet termometer til måling af CCPér.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Virksomheder skilter med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de kan mundtligt redegøre for allergene ingredienser i fødevarerne.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

25-03-2019

Dato