

Kontrolrapport

Virksomhed **Halifax Køge**

Adresse **Antoniestræde 4**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **29938008**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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, 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

11-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	30-10-2018	
Dato	17-04-2018	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer herunder:

temperaturer, udløbs-dato for hjemmelavet produkter,

adskillelse imellem rådt kød og spiseklare produkter,

gennemgået målemetode på eks. stegte bøffer og faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af isterningmaskine,

opvaskemaskine, alle køleenheder på 1. sal, overflader generelt og udstyr der kommer i direkte kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: udstyr til stagning af bøffer i diskområde samt isterningmaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for udpeget ccp'ere og dokumentation for udført kontrol af:

varemodtagelse, køleopbevaring og opvarmning, for 2019.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning, ok.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer og temperaturkrav.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: CVR- nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk