

Kontrolrapport



Virksomhed **Hvidovre-kolonien, Skødshoved**

Adresse **Søren Jeppesens Vej 1**

Postnr./By **8420 Knebel**

CVR-nr. **55606617**

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

24-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	13-10-2017	
Dato	26-05-2015	
Dato	03-09-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Koloni hvor der afholdes lejrskoler, sommerkoloni for børn fra Hvidovre kommune samt private arrangementer. Mad som tilberedes og serveres produceres af fast personale, børn, gæster mv. deltager ikke i køkkenaktiviteter. Der er plads til ca. 60 personer. Der tilberedes og serveres alle dagens måltider, ofte som buffetservering. Under tilsynet var der ingen gæster men gang i forberedelser til sommerkoloni. Adgang til separat håndvask i køkken set, ok. Herudover er der adgang til fødevarervask og opvaskevask, ok. Vejledt generelt om krav til genanvendelse af rester fra buffet samt om brug af lange skeer/tænger til brug ved buffetservering. Det oplyses at frosne hindbær koges inden servering, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkkenets område set, ok. Det oplyses at inden koloniopstart senere på ugen foretages rengøring i alle lokaler, ok. Opvask i maskine med skyl over 80 grader, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Set mappe med risikoanalyser og egenkontrolprogram. Skemaer til dokumentation efter kontrol efter varemodtagelse, køleopbevaring, varmebehandling og nedkøling i køkken set, ok. Kontrolleret frekvens for dokumentation: Følgende er konstateret: det fremgår af skemaer at der kontrolleres dagligt, men fast frekvens til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hvidovre-kolonien, Skødshoved**

Adresse **Søren Jeppesens Vej 1**

Postnr./By **8420 Knebel**

CVR-nr. **55606617**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation er ikke fastsat, sidste dokumentation er fra midt maj 2019. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at der dokumenteres efter fastsatte frekvenser for alle kritiske kontrolområder.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

24-06-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk