

Kontrolrapport



Virksomhed **Hyldebakkegård**

Adresse **Park Allé 85**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **65113015**

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.	
Særlige mærkningsordninger	1
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

18-02-2020



Tidligere kontrol

Dato	14-01-2019	
Dato	04-04-2017	
Dato	08-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Temperaturen i køleskabet måles til 5,2 - 6,5°C.

Vejledt om at justere temperaturen i det pågældende køleskab, så køleskabet også i travle perioder kan overholde max 5°C.

Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe og serveringsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra oktober 2019 til d.d. Set egnet termometer til måling af CCP'er.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af ansatte i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med norovirus (roskildesyge).

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60 - 90 % er overholdt og forekomst af økologiske fødevarer. ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

50 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk