

Kontrolrapport



Virksomhed **Eventyrfabrikken Megacenter**

ApS

Adresse Telegrafvej 2

Postnr./By 2750 Ballerup

CVR-nr. 37649708

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

11-08-2020



Tidligere kontrol

Dato	27-08-2018	
Dato	20-09-2017	
Dato	29-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser. Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter, til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde, herunder ovn, komfur, udsugningsanlæg, skuffer og skabe, opvaske maskine, samt øvrige maskiner og redskaber. Endvidere er der kontrolleret for tilstedeværelsen af egnede rengørings og godkendte desinfektionsmidler. Samt opvaskemaskine med skyllevandstemperatur på over 80 grader..

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af virksomheden, herunder produktionsområde, bla. inventar, maskiner og redskaber samt lager og personalefaciliteter bla tilgængelighed til håndvask., endvidere er kontrolleret for rengøringsegnede overflader i områder hvor der håndteres fødevarer.



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

