

Kontrolrapport

Virksomhed **Gladsaxe Handicaptilbud - K19**

Adresse **Kellersvej 19**

Postnr./By **2860 Søborg**

CVR-nr. **62761113**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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

28-08-2020



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle- og fryseinventar, adskillelse og tildækning af fødevarer under opbevaring, fødevarer løftet fra gulv.

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer. Følgende er konstateret: I køkkenet er der halvanden dobbelt vask og et armatur, vaskene skal bruges til håndvask, produktionsvask og afskylning af service inden beskidt service kommer i opvaskemaskinen, den halve vask vurderes til at være for lille til håndvask, produktion og opvask, virksomheden har følgende aktiviteter: fuld produktion af morgenmad, frokost samt varm aftensmad til 17 personer. Det vurderes ikke at være muligt at tidsadskille den store vask. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er godt opmærksom på, at der mangler en håndvask, vi får sat en op. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken



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 **Gladsaxe Handicaptilbud - K19**

Adresse **Kellersvej 19**

Postnr./By **2860 Søborg**

CVR-nr. **62761113**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og lager herunder gulv, vægge, bordoverflader, indvendig i ovn, hylder og tætningslister i køleinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Gummifuge langs stålplade bag håndvask fremstår ikke tæt, plade ved emfang fremstår med ubehandlet træ. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af lokaler og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udpeget nedkøling som et CCP.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at risikoanalysen skal være dækkende for virksomheden fødevarer aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for august måned.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter samt CVR nr. jf. virk.dk

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-08-2020

Dato