

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Parkvænget**

Adresse **Byparkvej 87**

Postnr./By **2600 Glostrup**

CVR-nr. **65120119** Aut.nr. **6294**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Hygiejniske håndvaskefaciliteter. Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl. Temperaturer i køleenheder.

Køkkenets diætkost produktion og produktion i forhold til allergier. Køkkenet har kun lejlighedsvist aftagere med allergier, men kan redegøre for adskillelse under produktion og tiltag mod evt. krydskontamination. Affaldshåndtering. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Køkkenet, herunder gulve og vægge. Frekvensrengøring bag og under inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Gulve og vægge. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret:

Oplysninger til modtagere. Køkkenet serverer kendte aftagere.

Når borgere tilmeldes kost, afklares evt. allergier eller andre

krav diæter. Køkkenet får skriftlig oplysninger om

opvarmningstid og kontrol af opvarmning til 75 grader celsius.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret CVR- og P-nummmmer via

virk.dk. Ingen anmærkninger.

10-08-2023

Dato

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk