

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-05-2015

Tidligere kontrol

Dato	03-09-2013	
Dato	12-08-2011	
Dato	01-06-2010	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer på køl og frost samt under lagring og produktion, forhold til hygiejnisk vask af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: køkken med inventar, opvask og tage-selv-bord område. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken, opvask. OK. Procedurer for skadedyrsikring kontrolleret. OK. Stikprøvevis kontrolleret vedligeholdelse af køkkenredskaber og skærebrætter. OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan, dokumentation af temperaturer for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling for år 2014 og til d.d. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning OK.

Mærkning og information: Virksomheden har implementeret nye regler vedr. oplysninger om allergene ingredienser. Der hænges et skilt ved tage-selv-bord med at "oplysninger om allergene kan fås ved henvendelse til personalet". OK.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens baggrundsoplysninger. Ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed