

Kontrolrapport



Virksomhed **Værkstedet Hørkær**

Adresse **Hørkær 4**

Postnr./By **2730 Herlev**

CVR-nr. **63640719**

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	
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	
21-10-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 04-06-2014	
Dato 03-07-2012	
Dato 08-03-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer på køl, opbevaring og adskillelse af fødevarer. Virksomheden har redegjort for hygiejniske procedurer ved håndtering af grøntsager, kød og opvask i køkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenområde, herunder gulv, køkkenborde, opvaskemaskine og køleinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv, vægge, køkkenborde og køleinventar. Loft er af troldekt træbetonplader. Loft i lokaler, hvor der håndteres fødevarer skal være konstrueret og bearbejdet således, at ansamling af snavs undgås, og at dannelse af kondensvand og uønsket mug samt afgivelse af partikler begrænses. Konkret vejledt om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af temperaturregistreringer ved opbevaring og opvarmning i indeværende år.

Virksomheden henter selv varer og udfører ikke varemottagelse, da transporttiden fra butik til køkken er maks 10-15 minutter. De bruger varerne på dagen og gemmer ingen



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Værkstedet Hørkær**

Adresse Hørkær 4

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 63640719

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

til dagen efter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Fødevestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.