

Kontrolrapport



Virksomhed **Pensionatet Hulegården**

Adresse **Brøndbyøstervej 168C**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **29190623**

| 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. | |
| 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"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 13-03-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 05-03-2015 | |
| Dato 12-02-2013 | |
| Dato 07-02-2012 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevare samt vaske og håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af køkken med inventar. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: opvaskemaskinen fremstod med snavset kanter. Ansvarlig oplyser at den vil blive rengjort snarest. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse og opbevaringstemperatur fra august 2016 til d.d. Virksomheden oplyser at der primært modtages vare og opvarmes mad i afd. køkken 168B. Vejledt om at skrive i egenkontrollen/dokumentationspapirerne, når det ikke har været relevant at dokumentere f.eks. opvarmning, fordi det er udført i et andet køkken. Dette for at synliggøre der ikke er tale om en forglemmelse. ok

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