

# Kontrolrapport

Virksomhed **Dagens Måltid**

Adresse Rungstedvej 7

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 36464070

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, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>15-03-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer i køle/fryse-møbler, faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand, sæbe og aftøringspapir, adskillelse af fødevarer således at diverse kontamineringer forebygges. Ingen anmærkninger. Virksomheden er ikke bekendt med regler for opbevaring af arbejdstøj, viskestykker og klude som skal være i lukket beholder eller flyttes fra forrummet. Forholdet er d.d. vurderet som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden ikke var bekendt med reglen og vil lave en læg således at der kommer et anden forrum.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af butik, produktionsområde, kølefaciliteter samt overflader som kommer i direkte kontakt med fødevarer fremstår hele og rengøringsvenlige samt butik. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden



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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Dagens Måltid**

Adresse Rungstedvej 7

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 36464070

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: produktionskøkken og butik fremstår velvedligeholdt med hele og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Set egenkontrolprogram samt risikoanalyse. Ingen bemærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen bemærkninger.

Mærkning og information: Der er på tilsynet generelt vejledt om regler vedr. information om allergener oplysninger til forbrugere, og at virksomheden opsætter skilt, eller andet, hvor på der står, at ved henvendelse til personalet, kan allergen ingredienser i virksomhedens fødevarer oplyses. Vejledt om kravene til mærkning af færdigpakkede fødevarer som sælges over flere dage til den endelige forbruger herunder at det skal være mærket med de obligatoriske elementer herunder også at undtagelsen i § 15 kan anvendes på produkter som her fremstillet, pakket og udbudt til salg i samme detailforretning.