

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	
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	
30-08-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 21-10-2016	
Dato 04-06-2014	
Dato 03-07-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og opbevaringstemperaturer af fødevarer . Facilieter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsoverflader, gulv, vægge og køleinventar. Følgende er konstateret: Langs kanter og hjørner bag inventar samt mellem inventar er synligt snavs. Emfang fremstår støvet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Generelt vejledt om regler vedr. rengøring af lokaler, hvori der behandles fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vægge, gulv, produktionsborde, køleinventar og emfang. Følgende er konstateret: Loft er af materialet træbetonplader, der ikke er rengøringsvenligt. Loftet fremstår dog ikke med ansamling af snavs, plamager af kondensvand eller mug. Virksomhedens leder oplyser at de er i gang med at finde en løsning. Vejledt generelt om regler vedr. loft i køkkener, hvor der behandles fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af temperaturekontroller ved Opbevaringstemperaturer og opvarmningstemperaturer i

