

Kontrolrapport

Virksomhed **Fondet For Dansk-Norsk**

Samarbejde, Schæffergården

Adresse Jægersborg Alle 166

Postnr./By 2820 Gentofte

CVR-nr. 56216316

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

Denne kontrol, dato	
06-12-2017	

Tidligere kontrol	
Dato 09-11-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 24-05-2017	
Dato 13-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Opbevaringstemperaturer på køl samt hygiejnisk opbevaring af fødevarer.

Virksomheden har redegjort for indfrysning af fersk fisk. Generelt vejledt om reglerne vedr. indfrysningstid på fersk fisk. Virksomheden har redegjort for nedkøling af fødevarer, herunder brug af blæstkøler. Virksomheden har redegjort for romkugleproduktion og oplysninger om allergener i romkugler, vejledt generelt om regler desangående.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv, vægge, produktionsborde og loft i køkken. Køle- og frostinventar. Røremaskine, ovne, emfang, isterningemaskine i køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv, vægge, produktionsborde og loft i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af temperaturkontroller ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, indfrysning siden sidste kontrolbesøg til dags dato. Set egenkontrolprogram for indfrysning af fersk fisk og nedkøling af fødevarer.

