

Kontrolrapport



Virksomhed **Palæ Dinér'en**

Adresse Gladsaxevej 55

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 26453003

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.	1
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	
11-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 20-06-2017	
Dato 08-12-2016	
Dato 16-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Opbevaring af fødevarer og temperaturer i køleinventar. Virksomheden har redegjort for procedurer vedrørende tidsstyring i forbindelse med transport af varme og kolde fødevarer ithermokasser til forbruger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktberørende overflader generelt, gulve i produktionskøkken, kølerum, tørvarelager. Følgende er konstateret: Hylde med fade i produktionskøkken fremstår fedtet og støvet. Emfang er fedtet og hylde med pander under stegeområde er fedtet og støvet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring i lokaler hvor der opbevares/håndteres fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set temperaturregistreringer for varemottagelse, opvarmning, nedkøling og indfrysning af fisk i indeværede år til og med marts måned og opbevaringstemperatur til og med februar måned. Følgende er



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

