

# Kontrolrapport



Virksomhed **Botilbud Højsletten**

Produktionskøkken

Adresse Højsletten 41

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 63640719

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
<b>03-07-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-10-2017	
Dato 14-06-2017	
Dato 20-10-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskefaciliteter, opbevaring og adskillelse af fødevarer og temperaturer i køleenheder.

Gennemgået virksomhedens aktiviteter: Virksomheden leverer råvarer samt en mindre mængde spiseklar mad til 3 afdelingskøkkener (28 personer) på institutionen (alle enheder har samme P-nummer, samme geografisk enhed). Der serveres også frokost i virksomhedens eget serveringsområde (10-15 personer).

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, herunder opvaskeområde, køleenheder og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set virksomhedens risikoanalyse med relevante udpegede kritiske kontrolpunkter. Set dokumentation for gennemført egenkontrol på varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og skyllevandstemperatur på opvaskemaskine. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at de i praksis har ansvar for egenkontrolprogram på afdelinger og at virksomheden også er ansvarlig for afdelingerne mht. uddannelse. Vejledt virksomheden om muligheden for at sammenskrive egenkontrolprogram for afdelingerne, såfremt man ønsker at

