

# Kontrolrapport

Virksomhed **M. G. Petersens gamle**

**Familiehave**

Adresse Pile Alle 16

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 31946263

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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		
09-08-2018		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	20-04-2017	
Dato	06-07-2016	
Dato	11-05-2016	
Hygiejne: Vedligeholdelse		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Følgende er konstateret: I kølerum stod der en stor portion fond til nedkøling. Fonden er sat ind i kølerummet i går aftes. Fonden har ikke undergået korrekt nedkøling. Der blev målt 11,6 grader c i midten af fonden, målt med indstikstermometer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Fonden bliver kasseret. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer, adskillelse, tildækning af fødevarer og temperaturer i køleanordninger. Ingen anmærkninger. Vejledt omkring virksomhedens vaskeforhold herunder tilgængelighed af håndvask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af: Køkken, køleanordninger, inventarer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentationen af egenkontrollen: Opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, varemottagelse for perioden fra juli til d.d. Ingen anmærkninger. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. Ok.

# Kontrolrapport

Virksomhed **M. G. Petersens gamle**

**Familiehave**

Adresse Pile Alle 16

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 31946263

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.