

# Kontrolrapport



Virksomhed **Parkvænget**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Byparkvej 87

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 65120119 Aut.nr. 6294

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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## Kontroltype og -aktivitet

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum, fryserne og fryserum uden anmærkninger

Kontrolleret hygiejne under produktion - herunder adskillelse samt procedurer for undgåelse af krydskontaminering, ren og passende arbejdsbeklædning, Ingen anmærkninger

Kontrolleret godkendelse og skift af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte og virksomheden oplyser, at de skifter. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse er kontrolleret i varemottagelsesrum, produktionsrum - herunder grøntafdeling, bageafdeling, koldt afdeling, varm afdeling og opvaskeafdeling samt cafeområde- lokaler og udstyr samt inventar - herunder tidspunkt og metode for rengøring samt desinfektion - dosering og virketid. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr samt procedurer for gennemgang af vedligeholdelse og plan herfor. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og om Listeria er medtaget i denne. Ok.

Virksomheden oplyser, at de vil opdatere risikoanalysen. Set dokumentation for udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d. uden anmærkninger

Virksomhedens prøveplan til undersøgelse for Listeria samt indplacering i fødevarekategori er kontrolleret. Vejledt i at udarbejde skriftlige procedurer for holdbarhedsvurdering og indplacering i fødevarekategori samt plan for alle relevante produkttyper. Desuden vejledt i procedurer for brug af frosne ingredienser i spiseklare retter

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.