

# Kontrolrapport



Virksomhed **Wihlborgs A/S**

Kantine  
Adresse Lautrupvang 8  
Postnr./By 2750 Ballerup  
CVR-nr. 14125043

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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>26-10-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-02-2017	
Dato 18-05-2015	
Dato 04-05-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring af varer fri af gulv, opbevaring af varer på tørvarelager samt håndtering af varer under kontrolbesøget.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring, adskilles og overdækning af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområde, 2 opvaskeafdelinger, grøntrum, tørvarelager, kafferum, varemodtagelse og køle/frostrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret:Varemodtagelse. Følgende er konstateret:Karme samt vinyl til indgang er ikke rengøringsvenlige.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at virksomheden skal være vel vedligeholdt.

Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler:Produktionsområde, 2 opvaskeafdelinger, grøntrum, tørvarelager, kafferum og køle/frostrum. Ingen anmærkninger. Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger:Indstikstermometer.

