

# Kontrolrapport

Virksomhed **P1**

Adresse Hammerholmen 45

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 29873909 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Der er sæbe og engangsafdøring ved håndvask i produktionen og på personaletoilet. Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler. Opbevaring af fødevarer på tørvarelager og i produktionen, samt i kølerum og fryser. Temperatur i kølerum målt til 2,5 grader C. Der var ingen produktion under tilsynet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale, kølerum, frostrum, tørvarelager, personaletoilet, indgangsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse og skadedyrssikring af produktionslokale, kølerum, frostrum, tørvarelager, personaletoilet, indgangsområde. Virksomheden oplyser, at ejer af bygningen har aftale med skadedyrsbekæmpelsesfirma om opsætning af bokse udvendigt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for januar og februar 2019 for varemottagelse og køleopbevaring. Set dokumentation for revision af egenkontrollen, vedligeholdelses- og skadedyrsgennemgang januar 2019. Gennemgået procedurer for varemottagelseskontrol, herunder kalibrering af termometre. Vejledt virksomheden konkret om metoder til kalibrering af termometre.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

# Kontrolrapport

Virksomhed **P1**

Adresse Hammerholmen 45

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 29873909

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Registrering for importaktiviteter. Gennemgået virksomhedens aktiviteter.