

# Kontrolrapport



Virksomhed **Køgevejens Børne- og**

**Ungdomshus**

Adresse Gammel Køge Landevej 276

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 26381878

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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**13-02-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 07-02-2017	
Dato 24-06-2015	
Dato 02-09-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af køkkenet med inventar, køleskabe og lagret. Køkkenet fremstår slidt med ubehandlet træ grundet slid.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden kan ved tilsyn ikke fremvise relevant måleudstyr til måling af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Den ansvarlige for køkkenet var ved tilsyn ikke tilstede, men de andre ansatte kunne beskrive det anvendte termometer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling fra august 2018 til d.d. Følgende er konstateret: Virksomheden har i deres egenkontrolprogram beskrevet at de vil udføre opvarmning og nedkølings kontrol "1 gang om ugen". På deres dokumentations skemaer er frekvensen for opvarmning og nedkøling ændret til "1 gang om mdr."



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

