

Virksomhed **Infoteria, Torkildstrup Syd**Adresse **Holbækmotorvej 5**Postnr./By **4060 Kirke Såby**CVR-nr. **31301076**

| 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.                     | 1        |
| 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

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

26-05-2015



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 07-01-2014 |  |
| Dato | 23-01-2013 |  |
| Dato | 11-05-2012 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, emballering og adskillelse af fødevarer i div kølefaciliteter. Affaldshåndtering udendørs, ok.

Målte temperature i div kølefaciliteter samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Set virksomhedens indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overflader, emfang, produktionsområder, kølefaciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde, lager, emfang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af varemodtagelse, opbevaringstemperstur, opvarmning, nedkøling og varmholdelse stikprøvevis siden sidste tilsyn til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt om regler for skiltning med oplysning om allergener til forbruger.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup  
Tlf: 72 27 69 00 Web: www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift