

# 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	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og frysere samt uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger  
Kontrolleret opbevaring af arbejdstøj. Ingen anmærkninger  
Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, personaletoilet, produktionsrum - herunder grønt, kold, varm og bageafdeling samt opvaskerum og tørvarelager samt i kælder: personalegarderobe og drikkevarelager - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger.

Kontrolleret periodisk rengøring. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser, at der vil blive malet overvægge i køkkenet. Øvrig vedligeholdelse af lokaler og inventar er kontrolleret uden anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling er kontrolleret stikprøvevis fra sidste kontrolbesøg til d.d. uden anmærkninger

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

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

Godkendelser m.v.: Der er vejledt i ID mærkning (autorisationsnummer) på fødevarer som leveres ud fra køkkenet.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret tilsætningsstoffer.

Virksomheden oplyser, at de stadig ikke anvender tilsætningsstoffer. Ingen anmærkninger