

# 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, 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	
<b>26-07-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 26-10-2018	
Dato 27-02-2017	
Dato 18-05-2015	

## 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 samt håndtering af varer under kontrolbesøget.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring, adskilles og 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, opvask, køle/frostrum, grøntrum, tørvarelager, kafferum og serveringsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler:Produktionsområde, opvask, køle/frostrum, grøntrum, tørvarelager, kafferum og serveringsområde. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:Varemodtagelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for modtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra marts og til dags dato.

