

# Kontrolrapport

Virksomhed **Herlev Fisk & Vildt**

Adresse Herlev Torv 10A

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 35410074

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<b>05-08-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 15-10-2018	
Dato 04-09-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 10-03-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsynet er udført i forbindelse med anonym kundeklage.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis maksimum 2 grader, 5 grader og ved maksimum -18 grader, og der er kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser. Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter, til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken, herunder friture, komfur oven samt udsugningsanlæg, skuffer og skabe, samt øvrige maskiner og redskaber. Endvidere er der kontrolleret for tilstedeværelsen af godkendte rengørings og desinfektionsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken, maskiner og redskaber samt lager og personalefaciliteter.

Kontrolleret: Overflader i virksomhedens salgslonale, Følgende er konstateret: Der er flere steder i virksomheden repareret med Gaffa tape der er flosset.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Herlev Fisk & Vildt**

Adresse Herlev Torv 10A

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 35410074

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om Regler for overflader i fødevarer virksomheder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der oplyses med skiltning at information om allergener i virksomhedens produkter, kan oplyses ved henvendelse til personalet.