

Kontrolrapport



Virksomhed **Palæ Dinér'en**

Adresse Gladsaxevej 55

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 26453003

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
23-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 11-04-2018	
Dato 20-06-2017	
Dato 08-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Tilstrækkeligt antal vaske til hhv.

håndvask, produktion og afskylning. Forrum til toilet.

Opbevaringstemperaturer. Generel adskillelse og opbevaring af

fødevarer. Konkret vejledt om løsningsmuligheder vedr. at

flytte vaskemaskine fra produktionslokaler pga. risikoen for

kontaminering af fødevarelokaler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokaler samt kølefaciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Produktionslokaler herunder vedligeholdelse af overflader i

lokaler fx gulv, vægge, loft mv. Vedligeholdelse af overflader i

områder, hvor der håndteres fødevarer fx køleskabe, mv. samt

vedligeholdelse af redskaber, udstyr og tilbehør, der kommer i

berøring med fødevarer fx. skeer, skåle, skærebrætter mv.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret vedligeholdelsesplan

i virksomhedens egenkontrol samt skriftlig dokumentation for

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og

indfrysning af fisk i augsut 2019. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Generelt vejledt om regler

vedr. link på hjemmeside til kontrolrapport.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed