

Kontrolrapport



Virksomhed **Dalle Valle City 2**

Adresse Hveen Boulevard 2

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 35859756

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.	
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	
23-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 17-04-2019	
Dato 20-08-2018	
Dato 26-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperaturer på kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Konkret vejledt om at der skal være to lukkede døre mellem toilet og lokaler, hvor der håndteres fødevarer og arbejdsbeklædning, evt. ved hjælp af dørpumper.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder service og tag-tøj.

Følgende er konstateret: I enkelte køleenheder i køkkenet måles de forreste kølekrævende fødevarer, herunder forstegt kylling og fersk kød til henholdsvis 7,3 og 5,8 grader C. og i køleenhed i barområde måles mælk til mellem 6,1 og 7,4 grader C. Virksomheden vil fremadrettet sikre, at temperaturen for kølekrævende fødevarer ikke overskrides ved at ændre placeringen af fødevarerne eller benytte andre køleenheder til opbevaring af de kølekrævende fødevarer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om temperaturkrav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Dalle Valle City 2**

Adresse Hveen Boulevard 2

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 35859756

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med bordoverflader, køleenheder, ovne, varmeplader, emhætter, opbevaringsluger til fustager med ventilationsriste og isterningemaskine, opvaskeområde med opvaskemaskiner, emhætter og bordoverflader, buffetområde med service, samt barområde med bordoverflader og køleenheder.

Virksomheden har mundtligt redegjort for procedure for affaldshåndtering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken med inventar, herunder lister i køleenheder. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser at der er bestilt ny liste til opvaskemaskine.

Virksomheden har udbedret bule i liste ved bagdør.

Konkret vejledt om skift af lister i store ovne, samt at overflader skal fremstå glatte, herunder metalliste ved bagdør.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation på varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling og varmholdelse fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt redegjort for holdbarhed på hjemmelavet tunsalat.

Tilsætningsstoffer m.v.: Konkret vejledt om dannelse af akrylamid under afbagning af weinerbrød og drøftet løsningsforslag hertil.
