

Kontrolrapport



Virksomhed **Energi Center Voldparken**


Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

	Produktionskøkken		
Adresse	Kobbelvænget 65		
Postnr./By	2700 Brønshøj		
CVR-nr.	33982690	Aut.nr.	6446

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte.

Kontrolleret opbevaring, adskillelse og udlevering af fødevarer. Ingen anmærkninger. Der var p.t. ingen produktion i lokalet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokale, opvaskeområde, køle- og frostske samt gennemgået rengøring og desinfektionsprocedure for bl.a. slicemaskine, service og bordoverflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om mulig afkalkning af gulvområder i opvaskerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for sousvide og langtidsstegning samt set dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater, f.eks. temperatur og holdetid det sidste års tid. Virksomheden gør det meget begrænset.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter og at autorisation er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.: Konkret vejledt om regler, forordning 1935/2004 og dokumentation af fødevarekontaktmaterialer ved f.eks. at kunne fremvise overensstemmelseserklæringer og brugsanvisning til virksomhedens service og emballager, der kommer i kontakt med fødevarer.