

Kontrolrapport



Virksomhed **Parkvænget**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1


Adresse Byparkvej 87

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 65120119 Aut.nr. 6294

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.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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: Opbevaringstemperaturer og adskillelse er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserer samt fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt hygiejnisk håndtering af affald er kontrolleret uden anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens stikprøve dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier: Fødevarsikkerhedskriterier Gennemgået procedurer for produktion af retter med bønner. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, personaletoilet, rengøringsrum, produktionsrum - herunder kold, varm, bageafdeling og grøntafdeling samt opvaskerum og i kælder: personalegarderobe+drikkevarelager - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af lokaler og inventar samt udstyr - herunder kalibrering af termometre er kontrolleret uden anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling er stikprøvevis kontrolleret fra sidste kontrolbesøg til d.d. uden anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Autorisation er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Kontrolleret ID mærkning (autorisationsnummer). Ingen anmærkninger

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at salt som anvendes i produktionen er tilsat jod. Ingen anmærkninger. Vejledt i ny grænseværdier.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30-01-2020

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed