

Kontrolrapport



Virksomhed **Pharmakon A/S**

Adresse Milnersvej 42

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 10038839

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.	1
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	
25-06-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 14-10-2019	
Dato 01-11-2018	
Dato 27-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varemottagelse herunder temperaturkontrol.

Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet/områder, grovkøkkenet, varemottagelse, opvaskelokalet-. Opvaskemaskine og skyllevask. Målt temperatur i kølerum og køleindretninger. Opbevaring og adskillelse af fødevarer.

Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Enkel person anretninger, alt i små skåle/tallerkner. Procedurer for opvarmning/langtidstegning/nedkøling af fødevarer herunder korrekt brug af termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenet med reoler, udstyr, køleindretninger, kølerum, opvaskemaskine og vaske.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkkenet med udstyr både i kold og varm områder, grovkøkken med arbejdsborde, køleindretninger. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 35 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

