

Kontrolrapport



Virksomhed **HP CATERING ApS**

Adresse **Avedøreholmen 86G, th**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **30691997**

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	12-10-2018	
Dato	14-05-2018	
Dato	23-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Dør fra forrum til hvor der blev opbevaret rent arbejdstøj stod ved tilsyn start åben. Vejledt om at holde døren lukket, så der er 2 lukkede døre fra toilet til hvor der opbevares fødevarer eller ting som kommer i kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, kølerum, lagret og kølebiler. Virksomheden oplyser at de får en skydedør fra lagret til produktionsområdet for at undgå støv. ok. Drøftet desinfektion af pålægsmaskine med godkendt desinfektionsmiddel. ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling sidste tilsyn til d.d. Set egnet termometer til måling af CCPér.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. ok



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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk