

Kontrolrapport



Virksomhed **Botilbud Højsletten**

Produktionskøkken

Adresse Højsletten 41

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 63640719

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	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
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

28-08-2020



Tidligere kontrol

Dato 08-11-2019	
Dato 21-12-2018	
Dato 11-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser. Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter, til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis, herunder sæbe og egnet aftørningsmiddel.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde, herunder ovn, komfur, udsugningsanlæg, skuffer og skabe, opvaske maskine, samt øvrige maskiner og redskaber. Endvidere er der kontrolleret for tilstedeværelsen af egnede rengørings og godkendte desinfektionsmidler. Samt opvaskemaskine med skyllevandstemperatur på over 80 grader..

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af virksomheden, herunder produktionsområde, bla. inventar, maskiner og redskaber samt lager og personalefaciliteter bla tilgængelighed til håndvask, endvidere er kontrolleret for rengøringsegne overflader i områder hvor der håndteres fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Botilbud Højsletten

Produktionskøkken

Adresse Højsletten 41

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 63640719

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Der er ved tilsynet set dokumentation for den udførte egenkontrol for de seneste 3mdr.på følgende områder: Modtagekontrol, kontrol af opbevaringstemperaturer for kølepligtige fødevarer, kontrol af opvarmning af fødevarer og nedkøling af opvarmede fødevarer. Samt revision af egenkontrollen

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

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er ved tilsynet konstateret at størstedelen af virksomheden råvarer er økologiske.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-08-2020

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift