

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Idrættens Hus hotel Konference**

Restauranten

Adresse **Brøndby Stadion 10**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **11394914**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-01-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur 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. Vejledt om at alt arbejdsbeklædning er bag 2 lukkede døre fra toilet. Et enkelt stykke arbejdsbeklædning blev opbevaret i forrum. Kontrolleret adskillelse under produktion, procedure for nedkøling og mulighed for genanvendelse af buffet ved opvarmning til 75°C. Vejledt om regler for brug af sidestykke og brug af engangs handsker.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe, kølerum, lagret og opvaskerum. Følgende er konstateret: Der er noget snavs i loftet i opvaskerummet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om passende rengørings frekvens af dette område.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, kølerum, lagret og opvaskerum. Følgende er konstateret: Der er noget vægmateriale/belægning som er hullet/afskallet i produktionskøkken og nogle huller i vægge.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Idrættens Hus hotel Konference**

Restauranten

Adresse Brøndby Stadion 10

Postnr./By 2605 Brøndby

CVR-nr. 11394914

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtige overtrædelser. Vejledt konkret om at vedligeholde disse område og evt. udarbejde en vedligeholdelseplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling. Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens for 2021. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til måling af CCP'er.

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

Mærkning og information: Virksomheder skilter med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de kan mundtligt redegøre for allergene ingredienser i fødevarerne.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

11-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk