

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Halvleg**

Adresse Hvidovrevej 446

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 44807807

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| 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 | |
|---|---|
| <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 | |
| 17-06-2024 | |

| Tidligere kontrol | |
|-------------------|--|
| Dato | |
| Dato | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Mundtlige procedurer for

varemodtagelse, opvarmning, nedkøling og varmholdelse.

Temperaturer på kølepligtige fødevarer og der er faciliteter til

hygiejnisk håndvask. Der fremvises et funktionelt indstiks

termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Virksomheden med udstyr og inventar. Ok, Det oplyses, at

emhætte ved smørrebrødsafd. Bliver rengjort d.d.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om regler for rust i

fødevareraktiviteter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for

varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning, nedkøling og

varmholdelse af fødevarer samt egenkontrolprocedurer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling

fra sidste tilsyn og frem til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

Fødevestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Halvleg**

Adresse Hvidovrevej 446

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 44807807

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af smilemærke med smileymbol samt offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside www.restauranthalvleg.dk

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe MIDDEL og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

17-06-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk