

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Helle Hallen**

Adresse Vrenderupvej 40 C

Postnr./By 6818 Årre

CVR-nr. 36066814

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 2 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| 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 indskærper 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 | |
| 23-01-2025 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 08-08-2023 | |
| Dato 12-09-2022 | |
| Dato 29-10-2019 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set fødevarer opbevaret på køl og frost herunder adskillelse og tildækning samt stikprøvevis kontrolleret temperatur af fødevarer på køl. Virksomheden har redegjort for servering af dagens ret. Virksomheden har redegjort for varmebehandling af pølser samt varmholdelse. Set faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle- og fryserum herunder hylder, ovne, emfang, opvaskeområde, slush-ice maskiner, grønt køleskab samt stikprøvevis kontrolleret overflader og udstyr der kommer i kontakt med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter, der forudsætter brug af termometer.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Under kontrolbesøget stod der 2 spande med 10 kg kødsauce til nedkøling. Virksomheden oplyser, at det har stået i et kvarter på bordet i køkkenet. Virksomheden kunne ikke fremvise et indstikstermometer.

Fødevestyrelsen

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

50 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 **Helle Hallen**

Adresse Vrenderupvej 40 C

Postnr./By 6818 Årre

CVR-nr. 36066814

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden har udpeget nedkøling som et kritisk kontrolpunkt i risikoanalysen. Virksomheden har ifølge egenkontrols procedurerne nedskrevet, at nedkøling sker fra 65 grader 10 til inden for 4 timer og, at overvågning sker med indstikstermometer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi plejer at have en, men jeg kan ikke finde den nu.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt virksomheden om nedkøling, herunder at nedkøling bør ske på køl, i mindre portioner og med en stor overfalde for at sikre hurtig nedkøling.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

23-01-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift