



Virksomhed **Center for Døve**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Egebækvej 159

Postnr./By 2850 Nærum

CVR-nr. 55280312 Aut.nr. 7154

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: opvaskeområde, kold køkkenafdeling, varm køkkenafdeling, tørvarelager, kølerum og fryserum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret vedligeholdelse af følgende dele af virksomhedens lokaler: gulve, vægge, lofter, vinduer, døre og overflader i form af hylder og arbejdsborde. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: udstyr i produktionslokaler. Gennemgået vedligehold af udstyr i virksomhedens produktionslokaler. Stikprøvevis kontrolleret gryder, industrioovn, røremaskine, skæremaskine (slicer) og fade.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: alle virksomhedens lokaler samt udendørsarealer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for vedligeholdelse og skadedyrssikring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden foretager årlig revision af punkterne "vedligehold" og skadedyrssikring".

25-07-2025

Dato

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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