

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Halvleg**

Adresse Hvidovrevej 446

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 44807807

| 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. | 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 | |
| 13-11-2025 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 10-12-2024 | |
| Dato 26-11-2024 | |
| Dato 17-06-2024 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af fødevarer,

opbevaring af nedkølede fødevarer, temperaturer på

kølepligtige fødevarer, opbevaring af tørvarer på lager og der er

faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af produktionsområder, lagere,

opvaskeområder, køleboksen og de øvrige kølemøbler samt

under inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Vedligeholdelse af produktionsområdet.

Følgende er konstateret: Flere fuger både i køkken og i opvaske

rummet er ikke intakte. der er flere hjul på rulleborde som

fremstår med meget rust. Det oplyses, at hylde på lager, som

fremstår med rå træ, bliver skiftet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af inventar og udstyr samt

rust i fødevarer virksomheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram

(HACCP-plan) for nedkøling.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder 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

følgende dokumentationer er kontrolleret uden anmærkninger: varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer for 2025. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. det oplyses, at skiltet bliver rykket, der er kommet ny kaffemaskine og derfor må skiltet rykkes.

Godkendelser m.v.: CVR nummer kontrolleret. Ok.

Fødevarestyrelsen

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

13-11-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift