

Virksomhed **Værkstedet Hørkær**

Adresse Hørkær 4

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 63640719

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

### Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol     Kontrollkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**04-06-2014**

### Tidligere kontrol

Dato 03-07-2012	
Dato 08-03-2011	
Dato 29-09-2010	

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Placering og temperatur i køleskabe, faciliteter til hygiejniks håndvask og tørring. Konkret vejledt om at kølepligtige fødevarer skal opbevares ved max. 5 grader, køleskab med mælk er målt til 7,3 grader hvilket er vurderet til under bagatelgrænsen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Produktionskøkken med inventar inkl. opvaskemaskine hvor bruger indgår i den daglig produktion af frokost. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken med inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolprogram og dokumentation for: Køleopbevaring og opvarmning for 2014 samt mundtlige procedure for afhentning af fødevarer i lokale supermarkeder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at 2 personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift