

Virksomhed **Klubben Thomas P. Hejle**Adresse **Nørre Voldgade 23**Postnr./By **1358 København K**CVR-nr. **76358710**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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 ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

17-03-2015**Tidligere kontrol**

Dato	24-06-2013	
Dato	02-09-2011	
Dato	26-05-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer,

opbevaringstemperaturer i køle- og fryseinventar samt

faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Indstikstermometer fremvist under kontrolbesøget.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Dokumentation af opbevaringstemperaturer,

varemodtagelse og opvarmning for oktober 2014 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

45 min.

Kontrollens varighed

FødevarestyrelsenStationsparken 31-33, 2600 Glostrup
Tlf: 72 27 69 00 Web: www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift