

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fovl**

Adresse Sneppevej 2, st th

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 37363464

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

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

Denne kontrol, dato

20-04-2017



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 15-11-2016 |  |
| Dato | 29-02-2016 |  |
| Dato |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl, adskillelse af fødevarer på køl, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: synlige overflader i køkken og bar samt køleskabe

Følgende er konstateret: spulearm i opvaskmaskine fremstår med synlig snavs.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da medarbejder gjorde den rent med det samme.

Vejledt konkret om frekvens for rengøring af svært tilgængelige steder

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse fra sidste tilsyn og til dags dato 2017

konkret vejledt om dokumentation for opvarmning samt nedkøling når dette sker

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr-nummer via. <http://www.cvr.dk>: Ok



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)