

Kontrolrapport



Virksomhed **Tranehaven**

Hovedkøkken

Adresse **Schioldannsvej 31**

Postnr./By **2920 Charlottenlund**

CVR-nr. **19438414**

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.	
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 | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

14-11-2017



Tidligere kontrol

Dato	10-03-2017	
Dato	09-09-2016	
Dato	18-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleinventar, herunder køleskabe, køleboks samt fryseboks, adskillelse af fødevarer, herunder grøntsager, tildækning af fødevarer, opbevaring af tørvarer på lager, mulighed for håndvask med sæbe og papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret produktionskøkken med inventar, maskiner og redskaber, herunder køleinventars indvendige sider og hylder samt tætningslister, røremaskine, stikprøvevis kontrolleret glatte overflader herunder bordflader, vægflader og gulvflader, opvaskelokale, med opvaskemaskine. Det oplyses at opvaskemaskine vil gennemgå en afkalkning samt udskiftning af lammeller som er i stykker vurderer, at det er under bagatelgrænsen, da dette iværksættes straks.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Virksomheden har iværksat en plan for vedligeholdelse af produktionskøkken herunder bla. fjernelse af rust på ben af røremaskine, fugekanter mm. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur for køl og frost, nedkøling samt opvarmning fra november 2017 til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Tranehaven**

Hovedkøkken

Adresse **Schioldannsvej 31**

Postnr./By **2920 Charlottenlund**

CVR-nr. **19438414**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Oplysninger om allergener ved henvendelse til personale.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

14-11-2017

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk