

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	
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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-01-2019



Tidligere kontrol

Dato	22-03-2018	
Dato	14-11-2017	
Dato	10-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kontrolleret produktionskøkken med inventar, herunder opvaskerum, køleinventar, glatte overflader herunder bordflader, tætningslister på køleinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Det oplyses, at hul i gulv ved afløb vil blive udbedret samt nye fuger i gulv under opvaskemaskines i hjørnet overgang fra gulv til væg.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Dokumentation og resulater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning fra december 2018 til dags dato.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift