

Kontrolrapport



Virksomhed **Q8**

8078

Adresse Hovvej 26

Postnr./By 3060 Espergærde

CVR-nr. 61082913

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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

20-03-2019



Tidligere kontrol

Dato 17-09-2018	
Dato 12-03-2018	
Dato 13-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i div. Køle/fryse-møbler, adskillelse af fødevarer, faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt almindelig god hygiejne praksis i virksomheden, herunder også affaldsområde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler med inventar herunder: Produktionsområde, udsalgsområde, kundeområde, lager, køle/fryse-møbler, gulv, vægge og diverse maskiner, ovn m.v. samt opvaskemaskine på svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler med inventar herunder: Produktionsområde, udsalgsområde, kundeområde, lager, intakte lister i køle/fryse-møbler, og i fuger/lister m.v. i gulve og vægge.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af virksomhedens egenkontrol, herunder: Varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmningstemperaturer, nedkølingstemperaturer samt varm holdte vares temperatur overholdes, ved servering, dette er kontrolleret fra sidste kontrolbesøg til d.d..



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk