

Kontrolrapport

Virksomhed **Selskabspavillonen**

Adresse **Ferdinandspladsen 1**

Postnr./By **8240 Risskov**

CVR-nr. **38417061**

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

12-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	01-05-2017	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtligt redegjort for procedurer omkring varemodtagelse, opbevaring og adskillelse af fødevarer, opvarmning og varmholdelse af fødevarer ifm. arrangementer. Kontrolleret følgende uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskefaciliteter med sæbe og aftørningspapir. Separat personalet toilet, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken herunder opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken uden anmærkninger. Kontrolleret skadedyrssikring af køkken. To riste på gulvet under opvaskemaskine og stålbord er ikke skruet fast. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatel. Vejledt generelt om at lokaler, hvor der opbevares fødevarer skal være skadedyrssikrede.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse, opbevaring på køl og opvarmning fra sæsonstart til dd. Vejledt om at medtage varmholdelse i egenkontrollen.

Konkret vejledt om at risikoanalyse skal være dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk