

Kontrolrapport

Virksomhed **Symfonien, Årsløv**

Adresse **Røjlevej 22B**

Postnr./By **5792 Årsløv**

CVR-nr. **29188645**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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

15-09-2021



Tidligere kontrol

Dato	15-07-2021	
Dato	27-05-2021	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	24-04-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevist kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og frysesskabe, samt procedure for håndtering af frosset brød og halv-fabrikata fra fryseskabe på rulleborde til ovne i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret stikprøvevist uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde, herunder produktionsborde, ovne, opvaskemaskine, mikrobølgeovn, emfang, udvendig renholdelse af skuffer, skabe og greb, renholdelse af plast-bestik til børn og margrete-skåle, samt udvendig og indvendig renholdelse af køle- og fryseskabe. Vejledt konkret om muligheden for at fjerne rester af plastik fra gitre på køleelement i et køleskab, så det er glat og vaskbart. Vejledt generelt om reglerne for at redskaber skal være glatte og vaskbare.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og genopvarmning siden sidste kontrolbesøg til d.d. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



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