

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kirkebjergsalen**

Selskabslokaler

Adresse **Park Allé 282**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **25076095**

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

31-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	08-05-2018	
Dato	06-09-2016	
Dato	15-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Drøftet muligheden for nedkøling og genopvarmning af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret:: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, kølerum og lagret. Vejledt om rengøring på svært tilgængelige områder på lagret/servicerummet og i kølerummet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: døre og køkken. Der er under tilsynet bananfluer i produktionskøkkenet. Vejledt om effektiv bekæmpelse og at dette kan ske med fjernelse af søde fødevarer/pant emballage/frugt, øget rengøring/ skoldning af afløb, indfangning evt. med støvsuger og lokkedåser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling. Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens fra sidste tilsyn til d.d. Set egenkontrolprogram og egnet overfladetermometer til måling af CCP'er.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kirkebjergsalen**

Selskabslokaler

Adresse **Park Allé 282**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **25076095**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret: virksomhedens indstikstermometer. Følgende er konstateret: Virksomhedne kan ved dagens tilsyn ikke finde indstikstermometer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at have og anvende brugbart indstikstermometer.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

31-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk