

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Parkvænget**

Adresse **Byparkvej 87**

Postnr./By **2600 Glostrup**

CVR-nr. **65120119** Aut.nr. **6294**

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl. Temperaturer i køle- og fryseenheder. Hygiejniske håndvaskefaciliteter.

Opbevaring af emballage i køkken og på fjernlager. Krav til emballage ved modtagelse, herunder evt. anbrud af pakker og kontrol korrekt produkt i forhold til datablad. Procedurer for pakning samt retur af fødevarer (der tages ikke fødevarer retur). Procedurer for håndtering af returemballage. Set to godkendte desinfektionsmidler samt opbevaring heraf.

Gennemgået korrekt brug af desinfektionsmidler med medarbejder, herunder evt. fortynding, virketid og afskylning.

Køkkenet har kort holdbarhed (under 5 dage) samt sårbare forbrugere og har opdateret sit egenkontrolprogram til at omfatte miljøprøver. Mundtligt gennemgået procedurer og regler for korrekt opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Køkken, herunder inventar og udstyr samt service og emballage der kommer retur. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Mundtlig procedure for kalibrering af indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Køkkenets egenkontrolprogram med risikoanalyse og skriftlige procedurer, herunder opvarmning og nedkøling. Stikprøvevis set dokumentation for gennemført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og verifikation af egenkontrolprogram. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: CVR- og P-nummer via virk.dk. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret: Set overensstemmelseserklæring på sort CPET bakke og to typer madfilm. Gennemgået brug af nævnte genstande i forhold til brugsanvisning.

25-01-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk