

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Halvleg ApS**

Frihedens Idrætscenter

Adresse Hvidovrevej 446

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 37940321

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

12-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 02-02-2022	
Dato 11-02-2021	
Dato 12-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Tilsynet er udført på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Tilsynet har givet anledning til en drøftelse om korrekt opbevaring af kølepligtige fødevarer og opbevaring af pattegrise som skal optøes. Vejledt om at kølekæden kun må brydes kortvarigt. Virksomheden vil ændre procedure, hvis de igen får frosne pattegrise.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. vejledt om hyppig håndvask og efter urent arbejde. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Kontrolleret procedure for nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Vejledt om udbedring af nederste del af dørkarm til køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling. Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens for 2023. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til måling af CCPér. Offentliggørelse af kontrolrapport: ok

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk