

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KommuneKøkkenet Hvidovre**

Adresse **Karise Alle 33**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **55606617** Aut.nr. **6271**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Opbevaring, opmærkning og adskillelse af fødevarer på køl.

Temperaturer i køle- og fryseenheder. Hygiejniske

håndvaskefaciliteter. Køkkenets mikrobiologiske

prøveudtagningsplan med produkter udpeget i kategori 1.2,

miljøprøver samt snittet frugt og grønt, mht E.coli og

Salmonella. Stikprøvevis set resultater fra dokumentation

mikrobiologiske kriterier i kategori 1.2 på bl.a squashkage,

broccolibøf, hjertemillionbøf, jordbærtrifli og tunmouse.

Stikprøvevis set resultater for dokumentation af miljøprøver,

herunder produktbærende og ikke-produktbærende overflader

som f.eks. borde, udstyr, pakkemaskiner, knapper, afløb/riste

og rulleborde. Køkkenet har en oversigt/trending over

resultater på dokumentationen af mikrobiologiske kriterier.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: følgende er kontrolleret:

Frekvensrengøring bag og under inventar. Inventar og udstyr,

herunder genbrugsemballage på hylder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Ingen

anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på

egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i

fødevarehygiejne. Set køkkenets oversigt over hvem har faglig

uddannelse, hygiejnebevis eller er oplært. Set bevis for

uddannelse for to personer. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: CVR-nummer via

virk.dk. Oplysninger om EU-lister og risikokarakterisering. Ingen

anmærkninger.

07-09-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk