

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.	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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

30-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 15-09-2023	
Dato 14-09-2023	
Dato 12-06-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Dagens tilsyn er 2 opfølgende tilsyn på sanktion givet d. 14. september 2023.

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 samt forrum til toilet.

Følgende er konstateret: Kontrolleret procedure for nedkøling som normalt sker i kølerummet. Der findes ved dagens tilsyn en større kantine med nedkølet karrysovs og et pr. andre fødevarer der måles ca. 10°C i de pågældende produkter som er kølet ned fra 29. november. Produkterne kasseres med det samme og personalet instrueres af ejer om deres normale procedure. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om gældende regler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Følgende er konstateret: Karme ved døre og et rullebord fremstår med

Fødevarestyrelsen

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

35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Restaurant Halvleg ApS

Frihedens Idrætscenter

Adresse Hvidovrevej 446

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 37940321

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ubehandlet træ. Endvidere er der huller i væggen som ikke er vaskbare. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at udbedre ovenstående.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling. Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens fra sidste tilsyn til d.d. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til måling af CCP'er. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nummer via virk.dk

Fødevarestyrelsen

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

30-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk