

Virksomhed **Tivolihallen**

v/ Helle Halkjær Vogt

Adresse **Vester Voldgade 91**Postnr./By **1552 København V**CVR-nr. **26850266**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Autorisationer m.v.
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	<input type="checkbox"/> Prøver udtaget

Denne kontrol, dato

06-12-2011

Tidligere kontrol

Dato	23-11-2011	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	03-05-2011	
Dato	18-11-2010	

Tilsynsførendes bemærkninger

Der er ikke fulgt op på sanktioner fra seneste kontrolbesøg

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur kontrol i køle og fryse indretninger, adskillelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask for personale.

Hygiejne: Rengøring og vedligehold: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af gulv, vægge samt bordoverflader køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Vejledt om krav om skriftlig risikoanalyse tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter findes på www.fvst.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Egenkontrol-Risikoanalyse-.aspx.

Blanket nr. 6

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger. er gennemgået som eksempel.

Fødevareregion Øst
Fødevarerafdeling Rødovre

Fjeldhammervej 15
2610 Rødovre

T 72 27 60 00
F 72 27 63 99

www.fvst.dk
o-foedevareafd.roedovre@fvst.dk

Aflleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift