

Virksomhed **Heal Thyhunter**

Adresse Jægersborggade 6-8

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 34083150

| 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 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 og -aktivitet

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**02-07-2015**

### Tidligere kontrol

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Dato 04-05-2015                   |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |  |
| Dato 26-02-2014                   |  |
| Dato 04-04-2013                   |  |

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer og adskillelse i køle- og fryseindretninger samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilvirkningsområde, Køle- og fryseindretninger, tørvarerlager, opvaskemaskine samt personaletoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilvirkningsområde, Køle- og fryseindretninger, tørvarerlager, opvaskemaskine, personaletoilet samt set funktionsdygtigt termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for gennemført egenkontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer og opvarmning fra maj til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed