

Virksomhed **Sandwich Pigen**

Adresse Skindergade 44

Postnr./By 1159 København K

CVR-nr. 32989217

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| 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 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 Kontrollkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

17-02-2016

Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 01-08-2014 | |
| Dato 14-02-2014 | |
| Dato 24-05-2013 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer,

opbevaringstemperaturer i køle- og fryseinventar samt

faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Køkken, kælder og salgsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Køkken og salgsområde. Vejledt omkring

vedligeholdelsesplan for over kølerum og gulv.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Dokumentation af opbevaringstemperaturer,

opvarmning, nedkøling og varemottagelse for oktober 2015 til

d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Mærkning med oplysning omkring allegener.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret

oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1.

januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil

virksomheden blive orienteret herom.

45 min.

Kontrollens varighed