

Kontrolrapport

Virksomhed **Jasmin Corner Thai & Sushi**

Adresse Falkoner Alle 30

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 20026006

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| 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 | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | | |
|-----------------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato | | |
| 01-11-2016 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 13-05-2016 | |
| Dato | 22-03-2016 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | | |
| Dato | 02-10-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer samt temperaturer i køleanordninger. Ingen anmærkninger. Kontrolleret vaskeforhold herunder faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for opvarmning samt nedkøling. Ingen anmærkninger. Vejledt omkring procedurer for opbevaring af kølepligtige fødevarer opbevaret i åben kølemontre.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret hygiejnestandarden i køkken, køleanordninger, inventarer. Ingen anmærkninger. Vejledt omkring frekvens på rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentationen af egenkontrollen: Opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, varemottagelse for perioden fra forrige kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret procedurer for information af allergener. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nummer. Ingen anmærkninger.