

# Kontrolrapport



Virksomhed **Falernum ApS**

v/Kenn Husted

Adresse **Værnedamsvej 16**

Postnr./By **1619 København V**

CVR-nr. **31178851**

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	<b>27-02-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	29-08-2016	
Dato	20-04-2016	
Dato	04-11-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, håndtering og hygiejnisk adskillelse af fødevarer i køleskabe og fryser. Faciliteter til hygiejnisk håndvaskning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Inventar, maskiner, vægge gulve og øvrige indvendige og udvendige overflader i køkkenet, baren og kælderens.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkkenets, baren og kælderens overflader herunder, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine og køleskab. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om udskiftning af køleskabe i kælder med rust på kanter. Det oplyses, at der er renoveringsplaner af køkken. Forholdet er vurderet bagatelagtigt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d.

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

Mærkning og information: Konkret vejledt om synlighed af skiltning der gør forbrugeren opmærksom på muligheden for at få oplyst eventuelt indhold af allergener maden.