

Kontrolrapport

Virksomhed **Christianshavns Bådudlejning,**

sommersæson

Adresse **Overgaden Neden Vandet 29**

Postnr./By **1414 København K**

CVR-nr. **28845421**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
15-08-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 08-08-2016	
Dato 08-09-2015	
Dato 08-07-2015	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og adskillelse under produktion og lagring uden anmærkninger. Temperatur i kølerum er meget påvirkelig i forholdt til åbning af døren. Temperaturer målt med luftfølger til 7,5 grader c. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om opbevaringstemperaturer.

Hygiejne: Rengøring: Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand. Følgende er konstateret: Vægge, skabslåger, låge til kølerum under bordniveau fremstår snavsede med indtørret fedtede belægninger. Opvaskemaskine har ansamlinger af snavs lange kanter, i låge og på spulearm. Der er spindevæv i vinduesrammer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: INDTAST/ELLER Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring og vedligeholdelse af tørvarelager uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation stikprøvevist for opbevaringstemperaturer, varemodtagelse og opvarmning fra juni 2017 indtil dags dato uden anmærkninger.

Virksomheden dokumenterer egenkontrol hver 14. dag i deres

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

