

Kontrolrapport

Virksomhed **Det Eksotiske Hjørne**

Adresse Jagtvej 127

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 27115292

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
28-06-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 06-04-2017	
Dato 12-05-2016	
Dato 30-03-2016	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at I alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled skal fødevarer beskyttes

mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontaminede på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive konsumeret i den tilstand.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer emballage i deres kælder, her er der observeret en rotte, det vurderes at der er mulighed for kontaminering når engangsemballage tages op i butikken Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi fjerner det. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt om bortskaffelse af engangsemballager om ikke kan rengøres og desinficeres.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer i køle og frost enheder, mulighed for håndvask, procedurer for desinfektion, adskillelse.

Hygiejne: Rengøring: Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand. og at redskaber og udstyr, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes rene og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret:

