

Kontrolrapport

Virksomhed **Bjørnekælderen**

Adresse **Frederiksberg Alle 55**

Postnr./By **1820 Frederiksberg C**

CVR-nr. **37387843**

| 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. | 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 07-09-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato | |
| Dato | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar.

Adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomheden redegjorde for nedkøling af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Gulv og overflader i produktionskøkken,

lagerlokale og kølerum samt rengøring af udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomheden kunne fremvise et funktionelt indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder

HACCP-plan. Set dokumentation af temperatur ved

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra

åbningsdag til 7. september 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolinformationsblanket kontrolleret, ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedr. allergene

oplysninger, herunder at virksomheden minimum skal skilte

med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering

er dækkende for virksomhedens aktiviteter, ingen

anmærkninger. Virksomheden har fravalgt at få vejledning som

Kontrolrapport

Virksomhed **Bjørnekælderen**

Adresse Frederiksberg Alle 55

Postnr./By 1820 Frederiksberg C

CVR-nr. 37387843

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.