

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	2
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
03-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 15-08-2017	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 08-08-2016	
Dato 08-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperaturer i køleskabe, facilitet til hygiejnisk vask af hænder og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Virksomheden har haft lukket de sidste par dage, rengøring i produktionskøkken er i gang under besøget. Konkret vejledt om rengøring svært tilgængelige steder.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand. Følgende er konstateret: Under inventar på borde, samt under bord med dobbeltvask, køleskabe og opvaskemaskine konstateres nedfaldne rester og kaffepulver. Der er ligeledes spindelvæv i hjørnerne under bordet. Virksomheden oplyste, at de vil gøre rent. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: Der er et hul på 4x1½ cm i bagdør i produktionskøkken, således at virksomheden ikke fremstår skadedyrssikret. Bagdør, dørkarme og vinduesrammer i produktionskøkken har flere steder synligt afskallet maling og revner og er derfor ikke rengøringvenlig. Der mangler en plade

