

# 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                          | 1        |
| 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      |  |
| <b>30-05-2018</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 29-11-2017          |  |
| Dato 03-10-2017          |  |
| Hygiejne: Rengøring      |  |
| Dato 15-08-2017          |  |
| Hygiejne: Rengøring      |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperaturer og adskillelse i køleskabe, kølerum, faciliteter til hygiejnisk vask af hænder samt mundtlige procedurer for tidsforskudt produktion uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i produktionskøkken, lager og personaletoilet uden anmærkninger. Konkret vejledt om rengøringsfrekvens af rist i kølerum og spulearm i opvaskemaskiner.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af bar og produktionskøkken uden anmærkninger. Virksomheden oplyser, at der bliver sat net op for bagdør. Virksomheden oplyser, at gulv på lager vedligeholdes til efteråret, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har et egenkontrolprogram indeholdende risikoanalyse. Kontrolleret dokumentation stikprøvevist af opbevaring, opvarmning og varmholdelse fra opstart uden anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på nakkefilet landgris, blåmuslinger fra Limfjorden, kulmule i filet og entrecote steak uden anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens cvr.nr uden anmærkninger.