

Kontrolrapport

Virksomhed **Tang Style**

Adresse Diget 68

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 19923436

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

| | | |
|---------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato | | |
| 27-06-2018 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 10-10-2017 | |
| Dato | 21-09-2017 | |
| Virksomhedens egenkontrol | | |
| Dato | 19-05-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder: produktionsområde, udsalgsområde, lagerfaciliteter, toiletfaciliteter, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for rengøring og evt. desinfektion af lokaler, udstyr og inventar, som er i direkte kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger. Mundtligt gennemgået procedurer for affaldshåndtering. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af lokaler, herunder yderdøre, vinduer, ingen anmærkninger. Virksomheden er konkret vejledt om regler for skadedyrssikring af afløb. Kontrolleret håndtering og opbevaring af affald, herunder skadedyrssikring, ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger fra oktober 2017: Dokumentation for varemottagelse opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling, ph målinger af sushiris, dokumentation for

Kontrolrapport

Virksomhed **Tang Style**

Adresse Diget 68

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 19923436

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

modtagelse af fisk under histaminkontrol.

Ydet konkret vejledning i forbindelse med opdatering af eksisterende egenkontrolprogram som er fra 2009/10.

Så det svare overens med de lovgivningsmæssige krav for 2018.

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

Mærkning og information: Vejledt for 2 gang om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Udleveret eksempel på tekst til skilt samt liste over allergener.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter og cvr nr.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Forskellige beholdere i plast.