

Kontrolrapport



Virksomhed **Mielcke & Hurtigkarl**

Adresse **Frederiksberg Runddel 1**

Postnr./By **2000 Frederiksberg**

CVR-nr. **31061911**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-09-2018



Tidligere kontrol

Dato	08-03-2017	
Dato	02-06-2016	
Dato	11-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer, adskillelse, tildækning af fødevarer og temperaturer i køleanordninger. Ingen anmærkninger. Kontrolleret

procedurer for nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret vaskeforhold herunder faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af: Køkken, diskområde, køleanordninger, inventarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsesstandarder i køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentationen af egenkontrollen: Opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, varemodtagelse for perioden fra januar til d.d. Ingen anmærkninger. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. Ok.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt omkring procedure for uddannelse af medarbejdere.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nummer. Ok.

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk