

Kontrolrapport

Virksomhed **Louise's**

Adresse Ålekistevej 75

Postnr./By 2720 Vanløse

CVR-nr. 38256173

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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

02-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	31-07-2018	
Dato	08-03-2017	
Dato	06-03-2017	
Godkendelser m.v.		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, opbevaringstemperatur i køle- og fryseinventar, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl, gennemgået mundtligt virksomhedens produktions flow samt procedure for varmholdelse, drøftet toiletforhold, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af pølsevogn herunder loft, vægge, bordoverflader, hylder, køleinventar og indvendig i ovn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af pølsevogn herunder bordoverflader, hylder, gummilister i køleinventar, loft og vægge. Ingen anmærkninger. Gennemgået mundtlig procedure for vedligeholdelse af træoverflader.

Drøftet risici ved kontaminering, konkret vejledt om evt.

løsningsforslag vedligeholdelse af inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse og egenkontrolsprogram, stikprøvevis set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra sidste tilsyn til dags dato samt skriftlig vedligeholdelsesplan.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med allergener.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

50 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk