

Virksomhed **Spisestedet Mosen**

Adresse Rendsagervej 5

Postnr./By 2625 Vallensbæk

CVR-nr. 54459653

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.	
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 Kontrollkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

16-04-2015

Tidligere kontrol

Dato 18-06-2014	
Dato 06-06-2013	
Dato 23-08-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse af fødevarer på køl, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af synlige overflader i køkken, ishus samt lager. Isterningsmaskine i bar samt opvaskemaskine i køkken

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af inventar og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse, opvarmning samt nedkøling sidste tilsyn og til dags dato 2015. Vejledt om dokumentation for opvarmning af andre varergrupper, samt genopvarmning for samme.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt om nye regler for oplysningspligt til forbrugeren, vedrørende allergener.

Emballage m.v.: Vejledt generelt om krav om mærkning og korrekt anvendelse af fødevarerkontaktmaterialer.