

Virksomhed **ApS Kok-Amok**

Adresse Jernbanegade 10, st

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 27588875

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| 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. | |
| 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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

09-10-2015

Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 16-04-2015 | |
| Dato 14-02-2014 | |
| Dato 12-06-2013 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at håndteringen af fødevarer kan ske hygiejnisk forsvarligt, at der er hygiejnisk håndvaskefaciliteter i køkken og toiletter, tilstrækkelige produktionsvaske, arbejdsbeklædning, opbevaringstemperatur på køl og frost. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at nye lokaler er glat og vaskbar på gulve, lofter, vægge og inventar. OK. Virksomheden oplyser at indramningen af rør til udsuger færdigøres midt november.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden anvender egenkontrollen fra gl. cafe. OK.

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

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger. Virksomheden har flyttet caféen i nye lokaler, køkkenet i kælderen er bibeholdt men der renoveres.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed.