

Kontrolrapport

Virksomhed **Timm Vladimirs Køkken**

Bryghus
Adresse Skolegade 19D
Postnr./By 2500 Valby
CVR-nr. 34625328

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
13-12-2016	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret d. 19-12-2016

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering og registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: oplagring af råvarer, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Virksomheden oplyser at man indtil videre får kværnet malt på anden registreret virksomhed.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: bryglokale, råvarelager. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: bryglokale, råvarelager. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser at vægge vil blive malet efter fugning af sprækker, og der vil blive indsat rengøringsvenlige reoler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse og egenkontrolprogram. Vejledt om at egenkontrolprogrammet udbygges til også at omfatte tilbagetrækningsprocedurer,

