

Kontrolrapport



Virksomhed **Jenners Seaside**

Adresse Havnevej 20

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 36552522

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
20-12-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 03-06-2016	
Dato 22-03-2016	
Dato 15-12-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til opbevaring og nedkøling, opbevaring og temperatur i køleboks, procedure for nedkøling. Ydet generel vejledning om opbevaring i kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuel rengøringskontrol af afløbsriste i køkken samt indvendigt i opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning for november - december 2016.

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

Ydet konkret vejledning om opdatering af link på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer, virksomheden har ikke pt. sæsonpersonale ansat.

Det er virksomhedens ansvar at sikre, at medarbejdere, der håndterer fødevarer, har tilstrækkelig viden om fødevarerhygiejne.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens allergeneinformation.