

Kontrolrapport

Virksomhed **Je T Aime ApS**

Adresse Dybbølsgade 9

Postnr./By 1721 København V

CVR-nr. 35514392

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

| | |
|-----------------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 06-01-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 28-11-2016 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |
| Dato 04-09-2015 | |
| Dato 11-06-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg, forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar. Virksomheden benytter isblokke ved opbevaring af frisk fisk. Adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Produktionskøkken samt rengøring af udstyr og inventar, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret, ingen anmærkninger. Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Vejledt konkret om eventuelle løsningsmuligheder. Guide udleveret, Mærkning og information: Virksomheden skilter med, at oplysninger om indhold af allergene ingredienser, kan fås ved henvendelse til personalet.