

Kontrolrapport



Virksomhed **ApS Kok-Amok**

Adresse **Jernbanegade 10, st**

Postnr./By **4200 Slagelse**

CVR-nr. **27588875**

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.	
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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
23-01-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 09-03-2016	
Dato 09-10-2015	
Dato 16-04-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejnisk

håndvaskefaciliteter i cafe 'og store køkken i kælder,

opbevaringstemperatur på køl og frost, reglementeret

arbejdsbeklædning. Ok. Konkret vejledt om hygiejnisk

placeringen af kartoffelskrælleren, selv om der kun skrælles

vasket kartofler.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af bil til

vareudbringning, transport kasser både flamingo og plast

kasser. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i café

køkken og køkken i kælder her under inventar og udstyr,

skadedyrssikring ved gulv afløb. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret

dokumentation fra april 2016 til d.d. på varemottagelse,

opbevaringstemperatur på køl og frost, varmbehandling i café

køkken og køkken i kælder, nedkøling,

skyllevands-temperatur.Ok

Kontrolleret HACCP plan og dækkende risikoanalyse. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning med

oplysninger om allergeningredienser, sporbarhed på hakke

oksefars. jf. faktura. OK:



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift