

# Kontrolrapport



Virksomhed **MACKIES ApS**

Adresse Graven 2

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 33591802

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

Denne kontrol, dato	
<b>21-02-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 13-04-2016	
Dato 12-11-2015	
Dato 29-06-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne i forbindelse med fremstilling af brunch- og nachosanretninger, herunder håndtering og adskillelse af produkter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken og serveringsområde samt produktions- og lagerlokaler i kælder. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af ovenstående lokaler samt inventar i disse. OK. Konkret vejledt omkring vedligeholdelse af kælderlokaler (område omkring indgangsdør samt vinlager).

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for udført egenkontrol på følgende områder: Varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling. For perioden fra sidste tilsyn til d.d. OK.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger