

# Kontrolrapport



Virksomhed **Terrible**

Adresse Grundtvigsvej 10A

Postnr./By 1864 Frederiksberg C

CVR-nr. 21456373

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
<b>24-02-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 01-09-2015	
Dato 21-05-2014	
Dato 26-02-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer i køleskab samt faciliteter til hygiejnisk hånddask. Gennemgået procedurer for nedkøling af kogecremer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions- og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for modtagerkontrol, opbevaringstemperaturer i køleinventar, opvarmning og nedkøling for perioden oktober 2016 frem til d.d.

Virksomheden har ikke dokumenteret sluttemperaturen efter nedkøling, men kun tidspunkter for endt nedkøling inden for 3 timer. Der nedkøles kun meget små portioner kogecremer i virksomheden, der svarer til ca. 1/5 liter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om dokumentation af kritiske kontrolpunkter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport samt visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvens.