

Kontrolrapport

Virksomhed **Barbque House**

Adresse Falkoner Alle 8, St

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 28630034

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
20-03-2017	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Tilsyn i forbindelse med ejerskifte. Ejer oplyser, at have kendskab til fødevarerlovgivningen, efter mange års erfaring. Det oplyses, at der er indkøbt nyt udstyr som snart bliver etableret og opsat.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer i forbindelse med håndtering af shawarma, (opvarmning og varmholdelse), opbevaring, adskillelse og temperaturer på fødevarer i virksomheden samt der er faciliteter til hygiejnisk håndvask. Der fremvises 2 termometre, det oplyses, at der bliver indkøbt batterier til det ene i dag. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken med køle- og fryserum, salsområdet, hvor der også er produktion, personaletoilet og lagerrum i kælder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende: Virksomheden og dens udstyr og inventar. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolprocedurer risikoanalyse samt dokumentation for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse. Ok.

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