

Kontrolrapport

Virksomhed **Marco Polo**

Adresse Mørdrupvej 1C, st

Postnr./By 3060 Espergærde

CVR-nr. 20423730

| 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 | |
| 03-04-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato | |
| Dato | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer, herunder: At virksomheden har et funktionelt termometer, temperaturer i div. Køle/fryse-møbler, adskillelse og tildækning af fødevarer således at kontamineringer forebygges, faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt almindelig god hygiejne praksis i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler med inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med inventar. Virksomhedens nye ejer oplyser at der er planlagt renovering i kommende weekend. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har implementeret egenkontrolprogram med tilhørende dokumentationskemaer, herunder: Varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om tilvalg af risikoanalyse på fvst's hjemmeside www.fvst.dk.

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