

# Kontrolrapport

Virksomhed **The Olive ApS**

Adresse **Nørregade 22**

Postnr./By **1165 København K**

CVR-nr. **37235695**

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

Denne kontrol, dato	
<b>26-04-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 04-10-2016	
Dato 22-09-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 23-02-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar. Adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden redegjorde mundtligt for procedurer ved tilberedning af fødevarer ved sous vide-metoden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv og overflader i produktionskøkken, opvask og barområde samt rengøring af udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse fra den 5. oktober 2016 til den 26. april 2017. Virksomheden har elektronisk egenkontrol, vejledt om at de skriftlige procedurer og risikoanalyse opdateres i forhold til tilberedning ved sous vide.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Vejledt konkret om eventuelle løsningsmuligheder. Udleveret guide.

Mærkning og information: Virksomheden skilter med, at oplysninger om indhold af allergene ingredienser, kan fås ved henvendelse til personalet.