

Kontrolrapport

Virksomhed **Mad & Kaffe Amager ApS**

Adresse Tyrolsgade 6

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 37606855

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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
01-06-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 07-05-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 20-09-2016	
Dato 19-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Forrum til toilet, opbevaringstemperaturer i køle- og fryseindretninger, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer og emballage samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Mundtligt gennemgået procedurer for brug af fælles brug af toilet for personale og gæster uden anmærkninger. Konkret vejledt om ikke at blokerer vask samt om at spiseklarer fødevarer ikke står på hylde under vask og at opvask ikke står på gulv. Ligeledes er der konkret vejledt om net for åbne vinduer i produktionsområde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle- og fryseindretninger, opvaskemaskine samt tørvarelager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om at iværksætte effektiv bekæmpelse af fluer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for gennemført egenkontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til d.d.

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