

# Kontrolrapport

Virksomhed **BØRNEMUSEET ApS**

Adresse Svanholmsvej 3A

Postnr./By 1905 Frederiksberg C

CVR-nr. 36553243

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

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Denne kontrol, dato               |  |
| <b>26-06-2017</b>                 |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>          |  |
| Dato 26-10-2016                   |  |
| Dato 25-05-2016                   |  |
| Dato 12-04-2016                   |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt om opsætning af permanent papirdispenser samt yderligere afskærmning af bagværk på salgdisk.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Produktionsområde samt lager. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Udstyr til temperaturkontrol. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for allergener.

Dokumentation for opbevaring og varemottagelse er stikprøvevist kontrolleret for januar til juni 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Vejledt om mere synlig placering af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skilt vedrørende allergener er ophængt.

Personalet kan redegøre for indhold af allergener.

Oplysninger/opskrifter er tilgængelige.