

Kontrolrapport

Virksomhed **Casa Nostra**

Adresse Helsingørsgade 1

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 25320433

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| 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 | |
| 05-07-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 08-06-2017 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |
| Dato 13-10-2016 | |
| Dato 18-05-2016 | |

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: Målt temperaturen i køleindretningen med fødevarer.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Opbevaring og adskillelse af fødevarer. Gennemgået mundlige procedurer for fødevarer uden for køl i forhold til tid. Gennemgået mundlige procedurer for kølepligt fødevarer i forhold til temperatur ved opfølgning af nye fødevarer i køledisk. Virksomheden oplyser at de har meget travlt og få brugt flere stål beholdere og åbner kølemontre flere gange under sandwichs produktion.

Personalet toilet med forrum. Arbejdstøj opbevares i lukket kasse. Målt temperatur i kølerum. Gæstetoilet i kælderen.

Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af udstyr og inventar i køkkenet. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar i køkkenet som borde og gulv, skadedyrsikring af bagdør. Ingen anmærkninger

Ydet generel vejledning om insektnet ved åben dør

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