

Kontrolrapport

Virksomhed **Halvandet**

Adresse Refshalevej 325

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 37189197

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 2 |
| 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 | |
| 24-08-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 10-06-2016 | |
| Dato | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder i produktionskøkken og for serveringspersonale, temperaturer i køleskabe og kølecontainer samt adskillelse og tildækning af fødevarer opbevaret på køl uden anmærkninger. Konkret vejledt om opsætning af skillevæg imellem snavset service og kaffemaskine, kaffemaskiner er i øjeblikket ikke i brug hvorfor under de foreliggende omstændigheder vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af inventar, vægge og gulv i produktionskøkken, uden anmærkninger. Konkret vejledt om rengøringsfrekvens svært tilgængelige steder i opvask og på lager. Forholdet vurderes dags dato som en bagatelagtig overtrædelse. Gennemgået mundtlige procedurer for rengøring før opstart i forbindelse med udlån af køkken til anden virksomhed, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden kan mundtligt redegøre for vedligeholdelse af gulve på lager, produktionskøkken og i opvask samt hylder på lager før opstart 2018, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke

Kontrolrapport

Virksomhed **Halvandet**

Adresse Refshalevej 325

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 37189197

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentere opvarmning og nedkøling siden slut juni 2017. Frekvens sat til en gang ugentlig Virksomheden oplyste, at stikprøvekontrol er udført, men at det web baserede egenkontrolprogram er sat til at dokumente, de dage virksomheden har lukket. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Konkret vejledt om tilpasning af egenkontrolprogram.

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

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden skilter på menukort med at oplistninger om allergener kan fås på forespørgsel, ingen anmærkninger.
