

Kontrolrapport

Virksomhed **Harlekin**

Adresse Dyrehavsbakken 75

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 18398273

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	
04-07-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 08-04-2016	
Dato 02-07-2015	
Dato 10-04-2015	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køleskabe, mundtlige procedurer for nedkøling af kebab samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Følgende er konstateret: i barområde, hvor der produceres og serveres kaffe, milkshake og udskæres kage er der ingen håndvask. Der er en håndvask i produktionslokale.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for et passende antal håndvaske i område, hvor der håndteres fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af køleskabe, emfang, gulv og overflader i produktionsområde og i grillområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for varemodtagelse og køleopbevaring fra opstart af sæson 2017 til d.d.

Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: der kan ikke fremvises skriftlig dokumentation for opvarmning, nedkøling og varmholdelse. Der opvarmes og varmholdes bla. pølser og opvarmes kebabspyd og der nedkøles kebab. Det fremgår ikke af virksomhedens skriftlige

