

Kontrolrapport



Virksomhed **Patepate**

Adresse Slagterboderne 1

Postnr./By 1716 København V

CVR-nr. 32088902

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 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	
01-08-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 27-03-2017	
Dato 23-03-2016	
Dato 21-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden

anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, håndtering og hygiejnisk adskillelse af fødevarer i køleskabe, kølerum og fryser. Faciliteter til hygiejnisk håndvaskning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenet

herunder borde, opvaskemaskine, køleskab, vægge gulve og øvrige indvendige og udvendige overflader i køkkenet. Ingen anmærkninger. En ismaskine var mangelfuldt rengjort, men det oplystes, at den ikke var i brug, men at der kom is fra leverandør. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af

virksomhedens overflader herunder, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine og køleskab. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Der var nogle fluer i køkkenet og bagdøren stod åbent. Der var et stort hul i væggen ved udgang. Forholdene er vurderet bagatelagte under de foreliggende omstændigheder. Konkret vejledt om skadedyrsikring evt. med fluenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d.

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