

Kontrolrapport



Virksomhed **Sandwich Pigen**

Adresse Skindergade 44

Postnr./By 1159 København K

CVR-nr. 32989217

| 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

07-09-2017



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 17-02-2016 | |
| Dato 01-08-2014 | |
| Dato 14-02-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse af fødevarer i køleskabe og kølerum samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktions- og udsalgsområde, produktions- og opvaskeområde samt lager og kølerum i kælder, herunder driftsinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af indgangsparti. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set egenkontrolprogram med risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter. Yderligere set udført dokumentation for modtagerkontrol, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden april 2017 frem til den 31. august 2017.

Virksomheden opbevarer mayonaisesalater i åben kølemontre ved en opbevaringstemperatur på mellem 9 og 10 grader C. Ifølge virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse, skal alle letfordærlige fødevarer opbevares ved 5 grader C. Ifølge lovgivning må mayonaisesalater opbevares ved op til 10 grader C. Forholdet vurderes under de foreliggende

Kontrolrapport

Virksomhed **Sandwich Pigen**

Adresse Skindergade 44

Postnr./By 1159 København K

CVR-nr. 32989217

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om skriftlig procedurer og risikoanalyse for opbevaring af mayonaisesalater, herunder holdbarhedsvurdering samt histamindannelse i tunsalat.

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