

# Kontrolrapport

Virksomhed **Tang Style**

Adresse **Diget 68**

Postnr./By **2600 Glostrup**

CVR-nr. **19923436**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>21-09-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-05-2016	
Dato 18-09-2015	
Dato 25-06-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og temperatur i køleskab, opbevaring af fødevarer i kældere.

Følgende er konstateret: Virksomheden benytter pt. forrum til toilet til gennemgangsrum med uemballeret fødevarer samt vask af større udstyr.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for forrum til toilet samt Vejledt konkret om evt. løsningsforslag i forhold til etablering af forrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende: Køkken, serveringslokale, bagdør, indgangsdør, rørledning i kældere og køkken, der er ingen tegn på skadedyr i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling samt indfrysning af fisk.

Det indskræpes, at virksomheden skal kunne fremvise en skriftlig risikoanalyse samt et beskrivende egenkontrolprogram, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har kan ikke fremvise et egenkontrolprogram og risikoanalyse, virksomheden har kun

