

Kontrolrapport

Virksomhed **Daysis køkken**

Adresse Gammel Køge Landevej 176

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 37927171

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.	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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
12-12-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 01-09-2016	
Dato 17-06-2016	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse af fødevarer, temperaturer i køleinventar, faciliteter til hygiejnisk håndvask. Konkret vejledt om, at aftørring af hænder i forbindelse med håndvask skal være med engangspapir. Desuden vejledt om, at fødevarer ikke må stå direkte på gulvet. Virksomheden redegjorde mundtligt for procedurer ved optøning af kebabkød på køl, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: overflader og gulve, samt rengøring af udstyr og inventar i produktionskøkken og pizzaområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vægge, gulve og gummilister i køkken og pizzaområde.

Følgende er konstateret: disk mellem kasse og kold jomfru fremstår slidt og med ujævne kanter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser, at den skal udbedres til foråret 2018, samt at den ikke benyttes til fødevarer med denne stand. Vejledt generelt om regler for løbende udbedring og vedligehold, samt brug af vedligeholdelsesliste.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set dokumentation for temperaturer ved

