

Kontrolrapport



Virksomhed **Catering**

V/Karin Falck

Adresse Jagtvej 183

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 15622008

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

26-10-2017



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 01-11-2016 | |
| Dato 19-05-2016 | |
| Dato 08-10-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køle- og frysearrangement.

Adskillelse af fødevarer. Mulighed for hygiejnisk håndvask.

Tilvirkning af fødevarer på kontroltidspunktet. Procedurer for håndtering af evt. skadegørere.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: egenkontrolprocedurer og resultater af egenkontrollen for varemodtagelse, opbevaring af fødevarer, opvarmning og nedkøling i perioden 01-06-2017 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på kød via fakturaer. Ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødearestyrelsen