

Kontrolrapport



Virksomhed **ALFA - Fredensborg**

Adresse Kongevejen 1

Postnr./By 3480 Fredensborg

CVR-nr. 27099602

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
30-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 09-05-2017	
Dato 14-12-2016	
Dato 29-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken, lager og servering. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken med inventar, opvask, serverings område samt lager faciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken med inventar, opvask og servering samt lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation på varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling fra 1/5-2017 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens termometer.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Plastik emballage og opbevaring.