

Kontrolrapport



Virksomhed **Wedofood ApS**

Adresse Halmtorvet 21

Postnr./By 1700 København V

CVR-nr. 30506448

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

Denne kontrol, dato	
31-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 23-05-2017	
Dato 10-11-2016	
Dato 22-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden

anmærkninger: Opbevaring, håndtering og hygiejnisk

adskillelse af fødevarer i køleskabe, kølegrav og kølerum.

Faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Konkret vejledt om

nedkølingsrutiner af supper, der blev kølet ned i 5-liters

beholdere. Forholdet er vurderet bagatelagtigt.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse

af gulve, inventar, vægge, køleskabe, maskiner og overflader

generelt i køkkenet og opvasken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af

køkkenets bagindgang. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i

perioden fra sidste kontrol til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret, at virksomheder skiltes

med, at information om allergene ingredienser kan fås ved

henvendelse til personalet og at der kan redegøres for

allergene ingredienser i fødevarer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens færdigpakkede fødevarer er

mærket med en korrekt og læsbar ingrediensliste. Ingen



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed

