

Kontrolrapport



Virksomhed **Asador ApS**

Adresse **Overgaden Neden Vandet 17**

Postnr./By **1414 København K**

CVR-nr. **31051002**

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.	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

23-11-2017



Tidligere kontrol

Dato	04-05-2016	
Dato	25-09-2015	
Dato	25-08-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder i produktionskøkken og bar, temperaturer i køleskabe, mundtlige procedurer for nedkøling og opvarmning uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken, bar og opvaskelokale uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af gummilister på køleskabe uden anmærkninger. Generelt vejledt om vedligeholdelse af gulv i lager og kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation stikprøvevist for varemodtagelse opvarmning og nedkøling juli til sep. 2017 uden anmærkninger. Indstikstermometer fremvist, ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens cvr.nr, OK.