

Kontrolrapport

Virksomhed **FIRMA WALTHER L HOLMBERG**

Adresse Værkstedsvej 4

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 19475093 Aut.nr.

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.	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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaring af drikkevarer og fadølsanlæg m.m kontrolleret.-ok. Procedure for varemottagelse gennemgået.-ok. Procedure for transport gennemgået-ok. Transport i kølekasser med temperaturkontrol.

Hygiejne: Rengøring: Procedure for rensning af fadølsanlæg samt rengøring gennemgået-ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og inventar kontrolleret.-ok. Områder kontrolleret for skadedyr.-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolprogram gennemgået for udpegning af ccp og gag. Varemottagelse og temperaturopbevaring er udpeget.-ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan.

Blanket nr 1 og 2 gennemgået og udprintet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Vejledt om regler for link på hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning på fustager på øl.-ok. Allergener er påtrykt. Faktura for indkøb og salg kontrolleret.-ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre. Virksomheden godkendelse er kontrolleret. Der er transport af drikkevarer og lidt køletransport af mælkpålæg til detailvirksomhed.

Virksomhedens lokaler er dags dato kontrolleret og godkendt. Der er forrum til toilet.-ok.