

Kontrolrapport



Virksomhed **COLOMBO ApS**

Adresse Holbergsgade 26, st th

Postnr./By 1057 København K

CVR-nr. 29611297

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
04-01-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 12-01-2017	
Dato 25-05-2016	
Dato 16-12-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, 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 fødevarer på køl og frost kontrolleret uden anmærkninger. Konkret vejledt virksomheden om rå fisk opbevares ved højst + 2 gr. C eller derunder. Der er faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af produktionskøkkenet incl. inventar samt isterningmaskinen samt opvaskemaskinen kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktionskøkkenet incl. inventar kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemottagelse, temperaturkontrol, opvarmning samt nedkøling fra december 2017 til d.d. Set dokumentation for indfrysning af rå fisk til sushi samt ph-måling af sushiris.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

