

Kontrolrapport

Virksomhed **Royal Bagel Kbh K**

Adresse **Nørregade 2**

Postnr./By **1165 København K**

CVR-nr. **37808938**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

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	
17-01-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 15-09-2016	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar. Adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden redegjorde for håndtering af buffet, herunder styring af 3 timersregel med p-skive opsat ved buffeten. Virksomheden kasserer eventuelle rester fra buffeten. Konkret vejledt om, at fødevarer skal hæves fra gulv i køle- og fryserum.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Produktionskøkken og salgsområde samt rengøring af udstyr og inventar, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken og salgsområde, ingen anmærkninger. Vejledt om vedligeholdelse af dør mellem toilettets forrum og lagerlokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra den 16. september 2016 til den 17. januar 2018. Konkret vejledt om dokumentation af temperatur ved varmholdelse af fødevarer. Konkret vejledt om opdatering af skemaer til dokumentation for egenkontrollens gennemførelse.

Mærkning og information: Virksomheden skilter med, at

Kontrolrapport

Virksomhed **Royal Bagel Kbh K**

Adresse **Nørregade 2**

Postnr./By **1165 København K**

CVR-nr. **37808938**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

oplysninger om indhold af allergene ingredienser, kan fås ved henvendelse til personalet.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nummer og at registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, ingen anmærkninger.