

# Kontrolrapport

Virksomhed **Green Mango Christianshavn**

Adresse Torvegade 16, st

Postnr./By 1400 København K

CVR-nr. 36944021

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.	
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	
<b>08-01-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-08-2017	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder, afskærmning af håndvask imod fødevarer temperaturer i køleskab, mundtlige procedurer for tidsstyring af fødevarer opbevaret udenfor køl i spidsbelastningsperioder, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af grovkøkken, tilvirknings- og salgsområde, lager og personalet toilet uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af gulv i tilvirkningsområde uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har et egenkontrolprogram indeholdende risikoanalyse. Kontrolleret risikoanalyse for adskillelse og optøning uden anmærkninger. Kontrolleret dokumentation stikprøvevist for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra oktober 2017 indtil dags dato uden 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.