

Kontrolrapport

Virksomhed **The American Pie Company ApS**

Adresse Skindergade 25, st.

Postnr./By 1159 København K

CVR-nr. 36915684

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
15-01-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 04-12-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 20-03-2017	
Dato 24-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for sikker nedkøling, herunder opbevaring af fødevarer på køl under nedkøling.

Der er vejledt om portionering ved nedkøling. Virksomheden har indrettet underetage som produktionsområde, herunder gennemgået produktionsflow og køle kapacitet samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set udført dokumentation for nedkøling af fødevarer fra forrige kontrolbesøg frem til d.d.

Uddannelse i hygiejne: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarerhygiejne, herunder indført i principper for sikker nedkøling.