

Kontrolrapport



Virksomhed **Tivolihallen**

v/ Helle Halkjær Vogt

Adresse Vester Voldgade 91

Postnr./By 1552 København V

CVR-nr. 26850266

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.	
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

26-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	12-07-2016	
Dato	11-05-2015	
Dato	26-05-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder med engangspapir, adskillelse, overdækning og opbevaringstemperaturer af fødevarer i køleinventar.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: overflader og gulve, samt rengøring af inventar og udstyr i produktionskøkken, opvaskerum og barområde.

Konkret vejledt om hyppigere rengøringsfrekvens i kanter af opvaskemaskine, da de fremstår en anelse tilkalket.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vægge, gulve og overflader i ovennævnte lokaler med inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentation for temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling siden køkkenets reovering i maj 2017 frem til 24. januar 2018, ingen anmærkninger. Virksomheden kunne fremvise dokumentation for indkøb af fisk fritaget for indfrysning til rå fortæring dateret 26. januar 2018, jf. faktura, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Virksomheden skilter med, at man kan blive oplyst omkring allergene ingredienser, ok.