

Kontrolrapport

Virksomhed **Brygselv København ApS**

Adresse **Kirstinehøj 58F**

Postnr./By **2770 Kastrup**

CVR-nr. **32932908**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | 1 |
| 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 | |
| 01-02-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 09-09-2016 | |
| Dato 08-05-2015 | |
| Dato 24-02-2015 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktions/serveringsområde med inventar. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktions/serveringsområde med inventar. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse og opvarmning for 2017 og til d.d. Følgende er konstateret: Temperatur dokumenteres sporadisk på faktura ved varemottagelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at skemaer beregnet til varemottagelse anvendes og at virksomhedens egen fastsatte frekvens overholdes.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret herunder korrekt cvr. nr. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomhedens engangsemballage er beregnet til direkte kontakt med fødevarer.