

# Kontrolrapport

Virksomhed **Nyboders Køkken**

Adresse **Borgergade 134, st.**

Postnr./By **1300 København K**

CVR-nr. **37782696**

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>25-01-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 20-06-2017	
Dato 07-10-2016	
Dato 14-09-2016	
Godkendelser m.v.	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevarergrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Gennemgået procedure for tidsstyring af varmholdte produkter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde samt lager (lokale, inventar).

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde (lokale, inventar). Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opbevaring, varemottagelse, opvarmning og nedkøling er stikprøvevist kontrolleret siden sidste tilsyn frem til januar 2018. Vejledt om opdatering af procedure for tidsstyring i egenkontrolprogram.

Virksomheden oplyser, at de netop har bestilt nyt egenkontrolprogram.

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.