

Kontrolrapport



Virksomhed **Nautilus**

Vedbæk Havn

Adresse Vedbæk Strandvej 356

Postnr./By 2950 Vedbæk

CVR-nr. 28896131

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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

08-02-2018



Tidligere kontrol

Dato 13-05-2016	
Dato 08-07-2015	
Dato 10-12-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum, fryser, køleskuffer, kølegrav, vejledt om regler for opbevaring af fødevarer i kølegrav, vurderer at det er under bagatelgrænsen, da kølepligtige fødevarer opbevares fremover i køleskab, eller fylder bøtter op halv og sætter låg på, mulighed for håndvask med sæbe og papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale med inventar, maskiner og redskaber, stikprøvevis kontrolleret glatte overflader og hylder i køleinventar, renholdelse af rør samt overvægge i produktionslokale skal males, så renholdelsen vil blive lettere vurderer, at det er under bagatelgrænsen, da virksomheden har bestilt maler til dette arbejde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden vil udarbejde en plan for vedligeholdelse, nye fuger i kølerum og i produktionskøkken, maling af vægge, maling af rå træpanel i baren. Vejledt konkret om løsnings muligheder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da en plan vor disse forhold vil blive skrevet ind i egenkontrollen.

