

Kontrolrapport

Virksomhed **Snack & Blues ApS**

Adresse **Guldbergsgade 7A, st**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **38496360**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| 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 | |
| 06-03-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 16-01-2018 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |
| Dato 08-05-2017 | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mundtlige procedurer for nedkøling af fødevarer.

Yderligere er følgende kontrolleret uden anmærkninger: temperatur på køleenheder.

Følgende er konstateret: virksomheden nedkøler en portion utildækket sovs, umiddelbart under 2 uemballerede bundter forårsløg. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om muligheder for adskillelse og tildækning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleenheder, fryser, arbejdsborde, opvaskemaskine, isterningmaskine, emfang og barområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: lokaler og inventar.

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

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på grøntprodukter, i form af faktura. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

