

# Kontrolrapport



Virksomhed **Harry's Place ApS**

Butik

Adresse Nordre Fasanvej 269

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 26876265

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

12-10-2017



## Tidligere kontrol

Dato	30-06-2016	
Dato	14-06-2016	
Dato	15-12-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, kølekapacitete, adskillelse og afdækning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køleskabe, arbejdsborde samt emfang i produktionslokale. Salgsdisk, emfang og arbejdsborde i salgsområde.

Følgende er konstateret: Spulearm i opvaskemaskine fremstår med belægninger af snavs.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om afmonterine af spulearm for rengøring.

Følgende er konstateret: Gulv under inventar i produktionskøkken fremstår lettere snavs.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsborde, køleskabe, vægge og gulve i salgsområde, samt produktionslokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opbevaring, opvarmning, nedkøling og genopvarmning. Procedure for nedkøling af frikadeller gennemgået.

