

# Kontrolrapport

Virksomhed **Parterre**

Adresse **Overgaden Oven Vandet 90**

Postnr./By **1415 København K**

CVR-nr. **33747640**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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>13-03-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-12-2017	
Dato 03-10-2017	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 02-08-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder, temperaturer og adskillelse i køleskabe samt afskærmning af uemballerede fødevarer mod kunder. Kontrolleret mundtlige procedurer for håndtering af oplysning om allergene ingredienser, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for opbevaring af personaletøj.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken og køleskabe og hylder på lager uden anmærkninger. Konkret vejledt om rengøringsfrekvens af svingarm i opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Færdiggørelse af gulv, vægge og loft på lagerrum er planlagt til i dag, virksomheden oplyser, at de lukker tidligt at samme årsag og at flere medarbejdere er mødt ind til opgaven. Virksomheden oplyser, at billedokumentation fremsendes.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation stikprøvevist for varemodtagelse og opbevaring fra forrige kontrolbesøg indtil dags dato uden anmærkninger.

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.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Parterre**

Adresse Overgaden Oven Vandet 90

Postnr./By 1415 København K

CVR-nr. 33747640

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden skilter med at oplysning om allergene ingredienser kan fås på forespørgsel, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens cvr.nr uden anmærkninger.