

Kontrolrapport

Virksomhed **No. 22 Bistro**

Adresse Rungsted Havn 22

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 13227705

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
29-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 27-10-2017	
Dato 26-09-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 25-04-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum og i køleskabe i produktionslokalet, antal vaske, adskillelse af fødevarer, tildækning af fødevarer. Vejledt konkret om opsætning af skaddys net foran bagdør i produktionskøkken, ellers skal denne holdes lukket.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kontrolleret produktionslokalet med inventar, herunder glatte overflader, kølerum, ventilationsriste, tætningslister på køleskab, konkret vejledt om renholdelse af opvaskemaskinen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden vil udarbejde en plan over vedligeholdelse af gulv i kølerum, maling af karme, maling af kølerumshylder samt slidte fuger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Kontrolleret opbevaringstemperatur for køl og frost, varemodtagelse fra indeværende år, vejledt konkret om udfyldelse af egenkontrollen selv i spidsbelastninger.

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