

# Kontrolrapport

Virksomhed **Smagsans A/S**

Kantine  
Adresse Stationsparken 37  
Postnr./By 2600 Glostrup  
CVR-nr. 17006509

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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>18-05-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 01-06-2017	
Dato 11-08-2016	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Gennemgået mundtlige procedurer for transport af fødevarer samt genanvendelse af fødevarer uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder produktionsområde, udsalgsområde, lagerfaciliteter, toiletfaciliteter, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for rengøring og evt. desinfektion af lokaler, udstyr og inventar, som er i direkte kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger. Mundtligt gennemgået procedurer for affaldshåndtering, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder produktionsområde, udsalgsområde, lagerfaciliteter, toiletfaciliteter, ingen anmærkninger. Mundtligt gennemgået vedligeholdelsesplan for virksomheden, herunder istandsættelse af gulve, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelser

