

# Kontrolrapport

Virksomhed **The Lab Kitchen**

Adresse Vermundsgade 40B

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 37638307

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<b>09-07-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 13-07-2017	
Dato 01-09-2016	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mulighed for hygiejnisk håndvask i produktionsområde, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle- og frostfaciliteter, adskillelse ved anretning, flow og håndtering for opvask og adgang til tiltrækkelig med produktionsvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken herunder redskaber, vaske, maskiner, emfang, kølerum, hylder og inventar. Opvaskerum herunder opvaskemaskine og gulv. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opvarmning, herunder alternativ tilberedning, nedkøling, opbevaringstemperatur og varemottagelse for perioden fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faguddannet personale.

Mærkning og information: Virksomheden kan ved skiltning informere virksomhedens kunder om, at information om evt. allergener i virksomhedens fødevarer kan oplyses ved henvendelse til personalet. Ingen anmærkninger.