

Kontrolrapport

Virksomhed **Nybro Iskiosk**

Adresse Nybrovej 384

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 20788194

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
08-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 02-05-2016	
Dato 09-07-2014	
Dato 02-05-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulv, bag køle og frysemøbler og overflader i betjeningsområde samt mundtlige procedure for rengøring af softicemaskine.

Det indskræpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Følgende er konstateret: i åben dæksel i gulv i betjeningsområde ligger der indtørret muse ekskrementer. Der er foretaget billedokumentation. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at det ikke drejer sig om friske ekskrementer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: jeg får det fjernet og fuget rundt om dæksel.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af gulv og arbejdsoverflader samt skadedyrssikring af dør til betjeningsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider>

