

# Kontrolrapport



Virksomhed **FRANSK SPISEHUS ApS Herlev**

Adresse **Sortemosevej 1B**

Postnr./By **2730 Herlev**

CVR-nr. **33360916**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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>07-05-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-05-2017	
Dato 11-11-2016	
Dato 18-07-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Opbevaring af fødevarer i kølerum, samt håndtering af fødevarer under produktion.

Virksomheden har redegjort for tidsstyring af fødevarer leveret til kunden. Vejledt konkret om, hvilke fødevarer der betegnes som letfordærlige og skal indgå i tidsstyringen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af retur emballage fra kunder.

Kontrolleret rengøring af fade, flamingobokse, gastrobakker til opbevaring af fødevarer. Kontrolleret rengøring af kølerum og tilberedningsområder.

Vejledt konkret om rengøringsmuligheder af gastrobakker, der fremstår med kondens og underside samt bordben af produktionsborde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende udstyr uden anmærkning: Gastrobakker, fade, flamingobokse og produktionsborde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af temperaturkontroller ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i indeværende år.

