

Kontrolrapport

Virksomhed **Kød Vesterbro ApS**

Adresse Vesterbrogade 33

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 37436704

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.	
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	
16-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 23-01-2018	
Dato 19-12-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 31-10-2017	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer, herunder opbevaringstemperatur på køl og frost, adskillelse og tildækning af fødevarer, faciliteter til hygiejnisk håndvask. Gennemgået procedure for sous vide tilberedning. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret rengøring af lokaler med inventar, redskaber, gulve, køleinventar, indvendigt i opvaskemaskine, emfang med emhætte, kælderlokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med inventar, redskaber, gulve, køleinventar. Vejledt om skadedyrssikring af kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for udført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling, sousvide tilberedning herunder holdetider for perioden fra sidste tilsyn til dags dato.

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