

# Kontrolrapport

Virksomhed **Glostrup Smørrebrød ApS**

Adresse Brøndbyvestervej 21

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 33392648

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.	
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>07-06-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 13-02-2018	
Dato 14-12-2017	
Dato 30-11-2017	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: Der blev ved tilsyn målt temperaturer på 7°C - 9°C i køleenhed hvor der opbevares kølepligtige fødevarer herunder område hvor der blandes salat. Forholdet er under de foreliggende omstændigheder vurderet som en bagatelagtig overtrædelse: Vejledt konkret om at indføre procedurer som sikre overholdelse af de 5 grader eller tidstyring evt. ved anvendelse af p-skive.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder håndvaskeprocedurer ifb. med ekspedition og håndtering af fødevarer.

Vejledt om behov for mere plads til køleopbevaring evt. ibrugtagning af ekstra stikovn. Vejledt om evt. opsætning af låger i køledisk.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder : produktionsområde, udsalgsområde, lagerfaciliteter, toiletfaciliteter, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vedligholdelsespunkter fra sidste tilsyn uden anmærkninger. Virksomheden mangler dog loft i

