

# Kontrolrapport



Virksomhed **SICILIANSK IS ApS**

Adresse Skydebanegade 3, st th

Postnr./By 1709 København V

CVR-nr. 31367778

| 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         | 1        |
| 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>26-06-2018</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 15-06-2017          |  |
| Dato 04-07-2016          |  |
| Dato 03-07-2015          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur, adskillelse og opbevaring af fødevarer i køle/fryseindretninger og lager samt sæbe og engangshåndklæde ved håndvaske. Kontrolleret procedure for behandling af fødevarer herunder opbevaring og tilberedning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale med opvask, ekspeditionsområde, lager, inventar og redskaber samt personalefaciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokale med opvask, ekspeditionsområde, lager, inventar og redskaber samt personalefaciliteter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret stikprøvevis punkter i virksomhedens egenkontrolprogram og risikovurdering samt dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra 1. marts 2018 og frem til d.d. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Der er stikprøvevis kontrolleret for sporbarhed på diverse ingredienser til fremstilling af is. OK.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

