

# Kontrolrapport

Virksomhed **MAALTIDET A/S**

Adresse Emdrupvej 26D

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 26350816 Aut.nr. 6303

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	



Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøg på baggrund af autorisation af nye lokaler.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Flow og adskillelse og materialevalg i nyt nedkølingsrum er vurderet OK. Temperatur i kølerum. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret. Nedkølingsrum er opsat med to åbninger i hver ende af hensyn til flow af fødevarer, hvor åbningerne ikke er lukkede, men virksomheden oplyser at de vil opsætte svingdøre i plast. Vurderet til under bagatelgrænsen under de foreliggende omstændigheder.

Vejledt om vedligehold af køleelement i nedkølingsrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kølerum og nedkølingsrum.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens nyopførte nedkølingsrum med henblik på tilføjelse af lokalet til virksomhedens autorisation. Materialervalg og flow er vurderet OK. Der vil blive fremsendt fornyet autorisationskrivelse hvor det nye nedkølingsrum er tilføjet.

13-06-2018

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift