

Kontrolrapport

Virksomhed **The Mudhoney**

Adresse **Guldbergsgade 22, kl th**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **38568175**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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	
25-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 10-11-2017	
Dato 05-10-2017	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 17. december 2018.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr. Det indskræpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand. Følgende er konstateret: i kælderlokale fremstår gulv flere steder med ansamlinger af snavs, glasskår og drys af puds fra vægge. Bag disk ses ansamlinger af snavs på gulv, ved samtlige kanter og hjørner. Opvaskemaskine fremstår på sider og på vaskearm med ansamlinger af fedt og snavs. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi bragt i orden, vi får sat en hovedrengøring i stand. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: kælderlokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for gennemført kontrol for varemottagelse og køleopbevaring for 2018. Ydet konkret

