

# Kontrolrapport

Virksomhed **Musling**

Adresse Linnésgade 14

Postnr./By 1361 København K

CVR-nr. 32082645

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>20-06-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 23-05-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 31-05-2017	
Dato 22-11-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleskabe og i kølerum samt generel opbevaring af fersk fisk.

Generelt vejledt om løsninger for at sikre overholdelse af temperaturkrav bl.a. muligheder for opsætning af "lameller" i kølerum og anvendelse af kølecontainere til fersk fisk.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsen af virksomheden herunder, køleskabe, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om udbedring af bordplade i tørlager, der var hullet. Generelt vejledt om vedligehold af ældre røremaskines overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram herunder procedurer samt dokumentation for modtagekontrol, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d.

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