

Kontrolrapport



Virksomhed **Klint & Bro ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Tagensvej 67, st th

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 37989320 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 www.findsmiley.dk

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	

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået flow og håndtering af produkter.-ok. Vejledt om indretning af ny produktion i nye lokaler.

Hygiejne: Rengøring: Gennemgået procedure for rengøring af vinylgulve. Vejledt om hvilke rengøringsmidler og hvilke temperaturer gulvet kan tåle.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokale og inventar gennemgået. Vejledt om indkapsling af lys i loft. Overflader udføres med vaskbare overflader.-ok. Vejledt om tætte dører til lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Program indeholder varemottagelse, phmålinger, kalibreringer, temperaturkontrol, rengøring, sporbarhed og tilbagetrækning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>.

Vejledt om blanketvalg, blanket nr. 1 er gennemgået som eksempel. Gennemgået risici på fvst.dk

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre. Der er ingen ændringer. Drift er uændret.