

Kontrolrapport

Virksomhed **Depanneur Deli**

Adresse **Ny Østergade 25, st**

Postnr./By **1101 København K**

CVR-nr. **36952768**

| 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. | |
| 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 | |
| 05-07-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato | |
| Dato | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: : Opbevaringstemperatur i køl- og

fryseenheder, adskillelse, tildækning herunder også i

kundeområdet, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt

faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Mundtligt

redegjort for 3 timers styring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Salgsområde med opvask og inventar samt lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Salgsområde med opvask og inventar samt

lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set egenkontrolprogram og risikoanalyse for

virksomhedens aktiviteter, samt set stikprøvevis

dokumentation for varemottagelse og

opbevaringstemperaturer fra virksomhedens start til dags dato.

Set skriftlig procedure på 3 timers styring.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af

kontrolinformationsblanket.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomheden skilter med at kunder kan få

