

Kontrolrapport



Virksomhed **TOLDBOD BODEGA**

V/HELLE K MØLLER

Adresse Esplanaden 4

Postnr./By 1263 København K

CVR-nr. 19489752

| 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. | 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

28-06-2018



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 08-12-2017 | |
| Dato 14-11-2016 | |
| Dato 23-08-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl- og

fryseenheder, adskillelse, tildækning, opbevaring af ikke

kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk vask og

tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Barområde, køkken md opvask, lager samt udstyr og inventar.

Følgende er konstateret: Opvaskemaskinens kant i toppen hvor

lågen lukker om, fremstår lettere snavset. Forholdet vurderes

under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse. Vejledt konkret om frekvens rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionsoverflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set egenkontrolprogram for virksomhedens

aktiviteter, samt set stikprøvevis dokumentation for

varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, varmeholdelse,

opvarmning og nedkøling for perioden marts 2018 til dags

dato. Følgende er konstateret: Virksomheden har ingen

risikoanalyse. Forholdet vurderes under de foreliggende

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt

konkret om udarbejdelse af blanket 1,2,3,6,7,9,10.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

50 min.

Kontrollens varighed

