

# Kontrolrapport



Virksomhed **Five Seasons**

Adresse Tisvilde Bygade 18

Postnr./By 3220 Tisvildeleje

CVR-nr. 36922435

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 10-11-2017	
Dato 09-08-2016	
Dato 26-05-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken, lager og produktions område. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Kontrolleret forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med inventar, lager og produktions område med inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken med inventar, produktions område med inventar samt lager. Ingen anmærkninger. Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation på varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning, nedkøling, indfrysning og ph måling fra 1/1-2018 til dags dato.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Menu kort og skiltning med allergene oplysninger til forbrugeren.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

