

Kontrolrapport

Virksomhed **Harlekin**

Adresse Dyrehavsbakken 75

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 18398273

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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 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	
16-07-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 29-08-2017	
Dato 04-07-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 08-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Tilsyn i forbindelse med klage, virksomheden er bekendt med klagers identitet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret

opbevaringstemperatur i køleskabe og i fryser, i produktionskøkken, kølebord og køleskabe i grillområde, opbevaringstemperatur for pølsevand, adskillelse af fødevarer i produktionskøkken, grillkøkken, tildækning af fødevarer, opvarmningstemperatur for fiskefileter, mulighed for håndvask i begge tilberedningsområder med sæbe og papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Kontrolleret inventar og redskaber samt glatte overflader, emfang/ enhætte, opvaskemaskine indvendige sider og kanter, serveringsbakker blive vasket op i opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar i nyt ombygget produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning fra indeværende år.

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