

# Kontrolrapport



Virksomhed **Aspendos ApS**

Adresse **Allegade 67**

Postnr./By **8700 Horsens**

CVR-nr. **37601616**

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	
<b>03-08-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-01-2018	
Dato 22-07-2016	
Dato 28-01-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer samt adskillelse af fødevarer på køl og frost, faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Rengøring af følgende: Tilvirkningsområde herunder køle og fryseenheder, køkken herunder inventar og udstyr samt kølerum. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og tilvirkningsområde. Virksomheden har redgjort for skadedyrssikring efter skadedyrsfirmas anbefalinger. Der er konstateret defekte fejllister under indgangsparti samt dør ud til baggård. Dette betragtes bagatelagtig da virksomheden har planlagt at udskifte dørene. Virksomheden har løbende udbedret bordplader i køkkenet. generelt vejledt omkring installation af insektnet ved vindue i køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaring på køl og frost samt opvarmning og nedkøling i perioden for sidste kontrol til d.d. Konkret vejledt omkring opdatering af risikoanalyse herunder blanket 1 og 2.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport.OK