

# Kontrolrapport

Virksomhed **Paradis Tisvildeleje**

Adresse Hovedgaden 68

Postnr./By 3220 Tisvildeleje

CVR-nr. 39247208

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
<b>26-07-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-08-2016	
Dato 15-07-2015	
Dato 17-04-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i salgsområde og lager faciliteter. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring.

Det indskræpes, at virksomheden skal følge skriftlige procedure på varemottagelse . Følgende er konstateret: Virksomheden lave varemottagelse ved transport start fra den producerende virksomhed og ikke ved varemottagelse i egen virksomhed.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det troede jeg var godt nok, det ændre vi. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Salgsområde med inventar samt lager faciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Salgsområde med inventar samt lager faciliteter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere

