

Kontrolrapport

Virksomhed **NOHO ApS**

Adresse Flæsketorvet 26-28, st.

Postnr./By 1711 København V

CVR-nr. 33579381

| 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 | |
| 30-07-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 09-02-2018 | |
| Dato 11-05-2017 | |
| Dato 03-05-2017 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køleskabe, kølerum og håndtering af fersk fisk. Faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Konkret vejledt om opbevaringstemperaturer af mælk i baren der målt med lufttermometer til 6.8 grader. Forholdet er vurderet bagatelagtigt under de nuværende forhold.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Inventar og indvendige i virksomheden og procedurer for rengøring og desinfektion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens overflader, som gulve og loft samt inventar og udstyr som køleskabe, kølerum. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om vedligehold af malede overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport og link til rapport via hjemmeside.