

Kontrolrapport



Virksomhed **LE QUATTRO STAGIONE I/S**

Adresse Sølvgade 90

Postnr./By 1307 København K

CVR-nr. 21731978

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
04-09-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 23-02-2017	
Dato 09-02-2016	
Dato 02-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolrapport ændret den 6. september 2018.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevarergrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Procedure for opvarmning og nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområder, kølerum og lagerlokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opbevaring,

varemodtagelse og opvarmning for perioden februar 2018 til august 2018. Udstyr til temperaturkontrol.

I kølerummet var der er en opvarmet nedkølet lammekølle.

Virksomheden oplyser, at de normalt ikke opvarmer og nedkøler dette produkt, idet det er spiseklart fra producenten.

Vejledt generelt om regler for dokumentation af nedkøling.

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

Uddannelse i hygiejne: Ansatte er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Ingen anmærkninger.