

Kontrolrapport



Virksomhed **Teppan House ApS**

Adresse Dirch Passers Allé 25, st.

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 35521771

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| 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 | |
| 20-11-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 21-04-2017 | |
| Dato 16-03-2016 | |
| Dato 05-11-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer, adskillelse, tildækning af fødevarer og temperaturer i køleanordninger. Ingen anmærkninger. Kontrolleret vaskeforhold herunder faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger. Vejledt omkring procedurer for tilgængelighed af håndvaske. Konkret vejledt omkring procedure for optøning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af: Køkken, diskområde, køleanordninger, inventarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsesstandarder i køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentationen af egenkontrollen: Opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, indfrysning, ph-måling, varemottagelse for perioden fra januar til d.d. Ingen anmærkninger. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. Ok.

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

Mærkning og information: Kontrolleret procedurer for information af allergener samt skiltning af dette. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nummer. Ingen anmærkninger.