

# Kontrolrapport

Virksomhed **The Mudhoney**

Adresse **Guldbergsgade 22, kl th**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **38568175**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
<b>08-08-2018</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	25-06-2018	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	10-11-2017	
Dato	05-10-2017	
Hygiejne: Vedligeholdelse		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl, frost samt på lager. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: isterningmaskine, køleneheder, fryserne, arbejdsborde, vaske, udstyr og redskaber. Ydet konkret vejledning om renhold, herunder frekvenser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: kælderlokale og område bag bar samt virksomhedens vedligeholdelsesplan. Ingen anmærkninger. Ydet genrel vejledning om regler for vedligehold.

Virksomhedens egenkontrol: Ydet konkret vejledning om procedurer for varemodtagelse samt om tilpasning af egenkontrolprogram.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for gennemført kontrol for varemodtagelse og kølekontrol for juli og august 2018.

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

Uddannelse i hygiejne: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er

