

Kontrolrapport

Virksomhed **Better Crepes**

Multivogn

Adresse Brombærhaven 13

Postnr./By 2680 Solrød Strand

CVR-nr. 29440190

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
11-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 06-12-2017	
Dato 27-08-2015	
Dato 14-08-2015	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse imellem fødevaregrupper, køletemperatur, faciliteter til hygiejnisk håndvask og mulighed for opfyldning af vand, der er etableret frisk vandforsyning til stadepladsen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af vogn med overflader og udstyr der kommer i kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af overflader samt pandekage-stegeplader, ingen anmærkninger.

Følgende er dog konstateret som en bagatelagtig overtrædelse: skuffer/hylder i fryser har ansamlinger af rust, da overfladen på hylder er krakeleret.

Vejledt generelt om overflader med en hel og intakt overflade, som kan tåle en hygiejnisk rengøring og vedligehold eller udskiftning af udstyr med slitageskader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for udført kontrol af: varemottagelse og køleopbevaring for sæsonen 2018.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.