

Kontrolrapport

Virksomhed **Hahнемanns Køkken**

Lægeforeningen

Adresse Kristianiagade 12

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 27076211

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
24-08-2018	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur på køle- og frostenheder i køkken, adskillelse mellem forskellige typer fødevarer, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, lager og bageafdeling, herunder redskaber, vaske, maskiner, vægge, kølerum, hylder og inventar. Opvaskerum herunder opvaskemaskine. OK.

Konkret vejledt om frekvens for renholdelse af isterningmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse samt skadedyrssikring af virksomheden, herunder sikring af vinduer.

Virksomheden oplyser at der opsættes insektnet ved vinduer i produktionen, samt vask ved kaffemaskiner i baggang.

Følgende er konstateret: Maling skaller af i vinduer og vindueskarme. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at alle overflader skal være velvedligeholdt og med en glat og jævn overflade.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalysen er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Set dokumentation for opvarmning, nedkøling, opbevaringstemperatur og varemottagelse for perioden fra

