

Kontrolrapport



Virksomhed **Smagsans A/S**

Kantine

Adresse Stationsparken 37

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 17006509

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

13-09-2018



Tidligere kontrol

Dato 18-05-2018	
Dato 01-06-2017	
Dato 11-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger. Kontrolleret buffethåndtering, herunder længde på tænger og skeer, overvågning, genanvendelse, genopvarmning, kassation, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder produktionsområde, udsalgsområde, lagerfaciliteter, toiletfaciliteter, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for rengøring og evt. desinfektion af lokaler, udstyr og inventar, som er i direkte kontakt med fødevarer, Ingen anmærkninger. Drøftet rengøring af loft i produktionsområder, virksomheden undersøger hvorledes det kan rengøres.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Mundtligt gennemgået vedligeholdelsesplan for virksomheden, herunder udbedring af rustdannelser på diverse hjul, overfaldebehandling af ubehandlet træ på dør ved varemodtagelse, ingen anmærkninger. Drøftet virksomhedens håndtering og opbevaring af affald, herunder skadedyrssikring, ingen

