

Kontrolrapport

Virksomhed **OLIOLI**

Adresse Gammel Kongevej 169

Postnr./By 1850 Frederiksberg C

CVR-nr. 38885081

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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	
03-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 21-08-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 30-05-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 15-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er kun få fluer tilbage i virksomheden og virksomheden arbejder fremadrettet på at minimere tilstedeværelsen af fluer. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler og udstyr. Det indskræpes, at lokaler hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand. Følgende er konstateret: Gulve i hele virksomheden er synlig snavsede lang vægge og under udstyr. Opvaskemaskine er synlig snavset. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi bragt i orden. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgevingen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Anmærkninger hos sådanne virksomheder med dårlig regelefterlevelse medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Det indskræpes, at lokaler hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: Væg i lokale ud mod salgsområdet fremstår ødelagt med ødelagte fliser og bør udbedres. Løst pus på væg der drysser. Gulv i salgsområdet er med huller. Gulv langs

