

# Kontrolrapport

Virksomhed **Aktivitetscentret Mamma Mia**

Adresse **Utterslev Torv 30**

Postnr./By **2400 København NV**

CVR-nr. **17801384**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
<b>03-10-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-11-2017	
Dato 03-11-2016	
Dato 13-10-2016	
Virksomhedens egenkontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer, herunder:

Temperaturer i div. Køle/fryse-møbler, adskillelse og tildækning af fødevarer således at kontamineringer forebygges, faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt almindelig god hygiejne praksis i køkkenet

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring af lokaler med inventar herunder:

Produktionsområde, lager, køle/fryse-møbler, gulv, vægge m.v. samt opvaskemaskine på svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler med inventar

herunder: Produktionsområde, lager, intakte lister i

køle/fryse-møbler, og i fuger/lister m.v. i gulve og vægge.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Dokumentation af virksomhedens egenkontrol,

herunder: Varemodtagelse, opbevaringstemperaturer,

opvarmningstemperaturer, og nedkølingstemperaturer samt af div. Fødevarer, fra sidste kontrolbesøg til d.d..

Generelt vejledt om at virksomheden implementerer

risikoanalyse ud fra aktiviteter.