

# Kontrolrapport

Virksomhed **HENCKELL**

Adresse Gammel Kongevej 108

Postnr./By 1850 Frederiksberg C

CVR-nr. 29549907

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	4
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>06-11-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-10-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 11-09-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 05-07-2018	
Virksomhedens egenkontrol	

## 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. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på påbud om rådgivning fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Følgende er konstateret: Virksomheden ikke har taget kontakt til en professionel rådgiver samt modtaget rådgivning fra en professionel rådgiver og fremsendt dokumentation for dette.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har kontaktet en ven/kunde der ville hjælpe os. Bødeforelæg 10.000 er fremsendt.

Der nedlægges forbud mod markedsføring og produktion i virksomheden. Forbud er fremsendt. Følgende er konstateret: Hele Gulv, under inventar samt hylder på lager fremstår snavset med sorte belægninger og støvet. Spækbræt hvor der bliver håndteret fødevarer fremstår snavset med belægninger gamle mad rester. Kander til produktion af juice og smoothies fremstår snavset indvendigt med belægninger af fødevarer fra tidligere brug.

Ved produktionsvask fremstår kanter mellem bord og vask snavset med sorte belægninger.

Disk fremstår snavset, fedtet og støvet, under inventar samt

