

# Kontrolrapport

Virksomhed **Marketenderiet på Tuborg**

**Boulevard**

Adresse Tuborg Boulevard 12

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 39903679

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

**14-11-2018**



## Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, opbevaringstemperaturer køl og frost, adskillelse og overdækning, procedurer for håndtering af buffet og produktionsflow.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køle og fryserum, tørlager, produktionsområder med inventar og redskaber, opvaskerum med opvaskemaskine samt buffet område.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle og fryserum, arbejdsborde, inventar og redskaber.

Følgende er konstateret: Gitter på kølebord i køkken holdes fast med gaffatape, virksomheden oplyser at de har kontaktet håndværker for reparation.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, tid og temperatur ved langtidsstegning og

