

Kontrolrapport

Virksomhed **Senza Nome**

V/ANNI BUTT

Adresse Istedgade 25

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 18268841

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 2 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 2 |
| 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 31-07-2018 | |
| Dato 06-06-2018 | |
| Hygiejne: Rengøring | |
| Dato 16-11-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar.

Adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af gulv og overflader i produktionsområde samt rengøring af udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

HACCP-plan. Set dokumentation af temperatur ved

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og varmholdelse fra januar 2018 til november 2018.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere

egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er

konstateret: Virksomheden dokumenterer ikke nedkøling af

fødevarer korrekt og følger ikke deres egne procedurer i

egenkontrolprogrammet. Virksomheden nedkøler altid kl. 19

med starttemperatur på 78°C til kl. 07.00 med sluttemperatur

på -3 °C, dvs virksomheden nedkøler i 12 timer. Virksomheden

havde følgende bemærkninger: Det får vi rettet op på.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

