

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hr & Fru Paps Vin & Tapas ApS**

Adresse Låsbygade 5

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 37004154

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| 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>21-11-2018</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 10-08-2017          |  |
| Dato 08-12-2016          |  |
| Dato 14-01-2016          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl. OK

Kontrolleret ren arbejdsbeklædning. OK

Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK

Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af tilvirkningsområde. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret generel vedligeholdelse af tilvirkningsområde. OK

Kontrolleret at udendørsareal er ryddeligt. OK

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter. OK

Kontrolleret at virksomheden har skriftlige egenkontrolprocedurer for de kritiske kontropunkter. OK Set dokumentation med opbevaringstemperatur, varemottagelse og opvarmning for juni - november 2018. OK

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.