

Kontrolrapport

Virksomhed **Hija de Sanchez**

Adresse Istedgade 60

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 36917555

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
27-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 03-10-2018	
Dato 11-12-2017	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: køleskab med opbevaring af varmebehandlede, nedkølede fødevarer (marineret varmebehandlet lammekød og lammefond) havde defekt dør og temperaturen blev målt til +5°C i bunden og +14,4°C i toppen.

Det indskærpes, at varmebehandlede, nedkølet fødevarer maksimalt må opbevares ved +5 °C. Følgende er konstateret: 10 kg marineret varmebehandlet og nedkølet lammekød blev målt til en kernetemperatur på +12,6 °C og 15 kg lammefond blev målt til +9,4°C alle målt med kalibreret indstikstermometer alle produceret den 23. november 2018.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: alle varer kasseres straks, og vi benytter andet skab til opbevaring.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

konkret vejledt for metoder til temperaturovervågning.

herunder termometer i alle køleskabe.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret

temperaturer i øvrige køle og fryseenheder, håndtering af fødevarer under produktion, vareadskillelse samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Visuel rengøringskontrol af

