

# Kontrolrapport



Virksomhed **DAGENS MÅLTID BERNSTORFFSVEJ**

IVS

Adresse Bernstorffsvej 69A

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 36464070

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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

06-12-2018



## Tidligere kontrol

Dato 17-08-2017	
Dato 21-06-2016	
Dato 01-03-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret produktionshygiejne under dagens produktion af mad.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr; Kontrolleret rengøring af kølerum, det varme køkken, det kolde køkken og kundeområdet. Kontrolleret rengøring af selve lokalerne og inventaret i disse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kølerumstemperatur, varemodtagelse, opvarmning og nedkøling for oktober og november 2018.

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

Godkendelser m.v.: Gennemgået virksomhedens aktiviteter: Virksomheden oplyser at levere spiseklare fødevarer fremstillet ud fra fersk kød, fisk til 2 selvstændigt registrerede cateringkøkkener med eget egenkontrolprogram og egen smileyrapport. Der leveres nedkølet mad, cateringvirksomhederne opvarmer den nedkølede mad. Cateringvirksomhederne er geografisk adskilt fra hinanden Virksomheden vejledt konkret om at søge autorisation som Catering med levering til detail. Ingen anmærkninger