

Kontrolrapport

Virksomhed **Jolly-Fox ApS**

Adresse Islevhusvej 37

Postnr./By 2700 Brønshøj

CVR-nr. 39631156

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
06-12-2018	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, personlig hygiejne, registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mundtlige procedure for håndtering ved produktion, der er ikke oplagring af fødevarer i virksomheden, da det er delte lokaler og alle fødevarer, råvarer og udstyr tages med tilbage til eget lager. Drøftet adskillelse af allergener og ikke allergen varer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken. Konkret vejledt om samme på personaletoalet - der var ved tilsynet ikke varmt vand i håndvask i personaletoalet, vurderet som bagatelagtig overtrædelse ved dette tilsyn. Vejledt om krav til rindende varmt og koldt vand i håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange til sikring af rengøring af følgende lokaler/udstyr: køkke inden ibrugtagning, samt overflader i køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og udstyr: overflade på borde i køkken, overflader på forme til slikkepinde, skadedyrssikring af 2 døre, overflader på

