

Kontrolrapport



Virksomhed **Shaap**

Adresse **Usserød Kongevej 34**

Postnr./By **2970 Hørsholm**

CVR-nr. **39017636**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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 | |
| 09-01-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 14-11-2017 | |
| Dato 10-08-2017 | |
| Dato 21-10-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, personlig hygiejne, allergener, skadedyrssikring, sporbarhed, tilsætningsstoffer og registrering fx ved import og samhandel samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Virksomheden vil fremsende underskrift fra tidligere ejer, for overførsel af kontrolhistorik.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Opbevaringstemperatur i køleinventar i køkken. Vejledt om, at optøning af frosne fødevarer skal ske ved max 5 grader. Optøning af fisk og hakket oksekød skal ske ved max 2 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken, herunder bordoverflader, udstyr til produktion, opvaskemaskine, komfur og emfang samt kølerum. Vejledt konkret om renholdelse af ventilation i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Udstyr til produktion. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om vedligeholdelse af lokaler, fx maling af vægge i opvaskelokale.

Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden

