

Kontrolrapport

Virksomhed **Hija de Sanchez Kødbyen**

Adresse Slagterboderne 8

Postnr./By 1716 København V

CVR-nr. 36917555

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
31-01-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	14-11-2018	
Dato	31-10-2018	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	23-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer i køle inventar, varmholdelses temperaturer, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Konkret vejledt om faciliteter til hygiejnisk håndvask samt og produktion af kebab udleveret folder om produktion af kebab.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktions områder og lager herunder gulv, vægge, opvaskemaskine og køle inventar.

Følgende er konstateret: Blå hylde i køle rum fremstår med enkelte sorte pletter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden kan redegøre for rengøringsprocedure. Vejledt konkret om brug af godkendt rengørings produkter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktions område herunder gulv, vægge, hylde samt køle inventar. Ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, kan informere om allergener.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

40 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Hija de Sanchez Kødbyen**

Adresse Slagterboderne 8

Postnr./By 1716 København V

CVR-nr. 36917555

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: skiltning information om allergene ingredienser.

Ingen anmærkninger.