

# Kontrolrapport

Virksomhed **Food Club**

Adresse Sortedam Dossering 7C

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 35471871

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
<b>22-03-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-12-2018	
Dato 05-09-2018	
Dato 16-08-2018	
Virksomhedens egenkontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Mundtlige procedurer for nedkøling og sous-vide tilberedning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: opvaskemaskine, arbejdsborde, redskaber, vaske, komfur, område ved røgeovn, emfang, kølerum, køleenheder og isterningmaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: risikovurdering for langtidsstegning og syltning af fødevarer. Dokumentation for gennemført kontrol for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning, nedkøling og sous-vide tilberedning.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme.

Tilsætningsstoffer m.v.: Virksomheden oplyser at de ikke benytter tilsætningsstoffer.