

# Kontrolrapport

Virksomhed **Earthlete / Plant Power Food**

Adresse Fælledvej 15

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 35491821

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, 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		
12-02-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	11-10-2018	
Dato	13-11-2017	
Dato		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: det vurderes at håndvask ikke er hensigtsmæssigt placeret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden har planer om at opsætte endnu en håndvask.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl og frost. Forrum ved toilet. Produktion af smooties med hindbær lavet med varmebehandlede bær.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: 1 gummiliste i et køleskab fremstår med snavs. Gulv i køkken fremstår enkelte steder med ansamlinger af snavs. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om frekvenser for renhold.

Kontrolleret uden anmærkninger: køleskabe i køkken, fryserne, arbejdsborde, opvaskemaskine, isterningmaskine og vaske.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelsesplan for virksomhedens fremtidige aktiviteter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for gennemført kontrol for varemottagelse, kølekontrol, opvarmning og nedkøling siden

