

Kontrolrapport

Virksomhed **Tappo**

Adresse Torvet 6A

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 38583425

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.	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
21-02-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 17-01-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 11-12-2018	
Dato 22-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur ved fisk.

Opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler. Gennemgået procedurer i forbindelse med nedkøling. Sæbe og papir til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler og inventar i køkken, opvaskeafdeling, depotrum i gammelt kølerum og serveringslokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Depotrum, produktionslokaler og serveringslokale. Vejledt om vedligeholdelse af gummiliste i lille køleskab i køkken. Listen er itu. Forholdet betragtes som under bagatel grænsen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning / nedkøling af fødevarer siden forrige tilsyn.

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