

# Kontrolrapport



Virksomhed **COCKTAILCOMPANY ApS**

Adresse Erhvervsvej 17

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 35226370

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.	1
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>28-02-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-08-2018	
Dato 13-10-2017	
Dato 05-09-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder pakning af spiritus/cocktail/grønt samt fremstilling af sukkersirup herunder tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Virksomheden mangler at opsætte håndvask i forbindelse med områder hvor der pakkes og fremstilles sukker sirup. Virksomheden oplyser at der vil blive opsat håndvask samt kølerum til grønt indenfor kort tid. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder: produktions/pakke og lagerfaciliteter, toiletfaciliteter, ingen anmærkninger. Vejledt om procedurer for rengøring og evt. desinfektion af lokaler, udstyr og inventar, som er i direkte kontakt med fødevarer. Mundtligt gennemgået procedurer for affaldshåndtering. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om overfladebehandling af hylder med ubehandlet træ hvor der opbevares fødevarer.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

