

Kontrolrapport



Virksomhed **Taste It**

Adresse **Jernbanegade 32**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **33773951**

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 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	
11-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 07-07-2017	
Dato 26-05-2016	
Dato 07-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering og tilberedning af fødevarer, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold samt anvendelse af egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: køkken, salgsdisk samt indvendig køle- og frostrum. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og inventar, herunder udført vedligeholdelse. Der oplyses, at fuger ved arbejdsbord udbedres. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for tilberedning af kolde og varme retter, modtagelse og opbevaring af fødevarer. Vejledt om opdatering af risikoanalyse for nedkøling af fødevarer, blanket 9 i fødevarestyrelsens værktøj til risikoanalyse, forholdet er vurderet under bagatelgrænsen. Set stikprøvevis dokumentation for opbevaringstemperaturer køl/frost, varemodtagelse samt opvarmning/nedkøling for perioden august 2018 til og med februar 2019.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed