

Kontrolrapport

Virksomhed **Falafel Factory**

Adresse Nørrebrogade 63

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 37491160

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	
14-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 25-10-2018	
Dato 10-11-2017	
Dato 11-10-2017	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køleenheder i køkken og forkøkken, arbejdsborde, redskaber, emhætte og friturer.

Følgende er konstateret: Gulvet og væggen ved friturer området fremstår snavset og med fedtede belægninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsfrekvens for området. Virksomheden oplyser endvidere at de vil opsætte en ny bordplade ved frituren.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Lokaler med inventar, gulve, vægge, lofter og arbejdsborde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden 1.10.2018 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: OK.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR nummer.

Ingen anmærkninger.