

Kontrolrapport

Virksomhed **Nautilus**

Vedbæk Havn

Adresse Vedbæk Strandvej 356

Postnr./By 2950 Vedbæk

CVR-nr. 28896131

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

29-03-2019



Tidligere kontrol

Dato 19-12-2018	
Dato 05-12-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 08-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleinventar, herunder køleboks, køleskuffer, adskillelse af fødevarer, tildækning af fødevarer, opbevaring af fødevarer på tørlager, mulighed for håndvask med sæbe og papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kontrolleret renholdelse af produktionslokale med inventar, herunder emhætte og emfang, opvaskemaskine indvendige sider og kanter, ventilationsriste i køleboks, ismaskine, glatte overflader herunder bordflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har en plan over vedligeholdelse, herunder maling af køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, nedkøling samt varemottagelse fra indeværende år. Vejledt om risiko for tilsætningsstoffer samt gode arbejdsgange. Kan få oplysninger gennem fødevarelisten og EU database.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed