

Kontrolrapport

Virksomhed **Moo Moo IsBar**

Adresse Ørestads Boulevard 61B, st tv

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 39441101

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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		
25-04-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	19-06-2018	
Dato	06-06-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Følgende er konstateret: Der er i kælderen et toilet uden forrum med direkte adgang ud til lager faciliteter hvor der opbevares fødevarer. Virksomheden havde følgende bemærkninger. Vi får lave en ekstra dør. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt konkret om der ikke må vaskes eller tøres arbejdstøj på toilettet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende: salgsområdet, produktionsområdet og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende: hylder i produktionsområde og på lager. Følgende er konstateret: Hylder i produktionsområde og på lager fremstår i ubehandlet materiale. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for hele rengøringsvenlig flader.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret skriftelige



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Moo Moo IsBar**

Adresse Ørestads Boulevard 61B, st tv

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 39441101

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udarbejdelse af risikoanalyse og egenkontrolprogram tilpasset virksomhedens aktiviteter herunder modtagerkontrol opbevaringstemperatur. Ingen anmærkninger. Set dokumentation for varemodtagelse og opbevaringstemperatur siden 1.marts 2019.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Konkret vejledt om sporbarhed herunder kassebon fra supermarked som dokumentation

I udgangspunktet vil en kassebon fra et supermarked ikke være tilstrækkelig sporbarhedsdokumentation for modtagelse/køb af en fødevarer, fordi det ikke på kassebonen står, hvem der har modtaget/købt varen. Dermed er kravet om dokumentation for modtageren af varerne ikke opfyldt. Dette indebærer en særlig udfordring for såvel de detailvirksomheder, der køber hos detailvirksomheder, som de detailvirksomheder der sælger til detailvirksomheder. Det kan derfor være nødvendigt, at der udarbejdes en særskilt faktura til køberen.

En virksomhed skal kunne dokumentere, hvorfra varerne er modtaget og i hvilke mængder. Dokumentationen skal foreligge som fx følgesedler, fakturakopier, i elektroniske registre, opdaterede leverandøroversigter el.lign.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

25-04-2019

Dato