

Kontrolrapport

Virksomhed **Shangri-La**

Adresse Kongevejen 194

Postnr./By 2830 Virum

CVR-nr. 87936910

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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	
27-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 13-12-2018	
Dato 04-12-2018	
Dato 26-10-2018	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i kølerum samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i varmt produktionslokale og i sushiområde. Ydet konkret vejledning om at nedkøling af fødevarer skal foregå hurtigst muligt.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: Ved tilsynet start er der en person, der står og ryger i produktionslokalet, der er 2 ansatte, der er igang med at producere fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det er en fejl, han skulle slet ikke være her i lokalet. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt om at udendørsområde skal fremstå ryddelig, så der ikke tiltrækkes eventuelle skadedyr samt om hygiejnisk opbevaring af fødevarer, der modtages udenfor virksomhedens åbningstid.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af hylder i kølerum, opvaskemaskine og køleskuffer i sushiområde.

