

Kontrolrapport

Virksomhed **Manon les Suites**

Adresse Gyldenløvesgade 19

Postnr./By 1600 København V

CVR-nr. 37842265

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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		
29-05-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	16-11-2018	
Dato	04-09-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	08-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevarergrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Gennemgået procedure for nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken under produktion, opvaskeafsnit samt lagerlokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde samt opvaskeafsnit (lokale, inventar). Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Bord i køkken fremstår med begyndende slitage på overfladen. Det oplyses at der er planlagt vedligeholdelse. Det oplyses, at det lakeres hver 3 uge. Vejledt generelt om regler for hele jævne vaskbare overflader samt om løsningsmuligheder for etablering af en mere langtidsholdbar løsning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Dokumentation for opbevaring, varemottagelse, opvarmning og nedkøling er stikprøvevist kontrolleret for perioden januar til maj 2019.

