

Kontrolrapport

Virksomhed **Snack & Blues ApS**

Adresse **Guldbergsgade 7A, st**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **38496360**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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	
03-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-03-2018	
Dato 16-01-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 08-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur for køle- og frostkrævende fødevarer, adskillelse og tildækning samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bar-, opvaske- og produktionsområde, herunder: Gulv, vægge, indvendigt i opvaskemaskine, indvendigt i isterningemaskine, køle- og fryseenheder, arbejdsbord, emhætte og hylde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Bar-, opvaske- og produktionsområde, herunder: Gulv, vægge, lofte og tætningslister i køle- og fryseenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolprogram. Endvidere stikprøvevis set udført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for januar 2019 til dags dato.

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

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