

Kontrolrapport

Virksomhed **Blaabjerg & Madsen - Sorte**

Hest

Adresse Vesterbrogade 148A, st

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 40317627

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.	1
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	
15-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 01-05-2018	
Dato 11-10-2017	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering af fødevarer, opbevaring samt adskillelse af fødevarer. Tilgang til hygiejnisk håndvask og tørring af hænderne. Virksomheden kan mundligt redegøre for 24 timers reglen for håndtering af hakke oksekød.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Isterninge maskinen og opvaskemaskinen fremstår lettere snavset.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om udstyr og inventar skal være rene og i god stand.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Barområde, produktionsområde, opvaskeområde samt køleskabsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Samt stikprøvevis set dokumentation af temperatur for varemodtagelse, opbevaring samt opvarming. kontrolleret fra januar 2019 til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre