

Kontrolrapport

Virksomhed **Klima- og**

Beskæftigelsesministeriets

Adresse **Holmens Kanal 20**

Postnr./By **1060 København K**

CVR-nr. **11427693**

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

25-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl- og fryseenheder, adskillelse, tildækning, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder ved produktionskøkken og grovkøkken/opvask. Mundtligt redegjort for 3 timers tidsstyring ved buffeten.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Buffetområde, produktionskøkken, grovkøkken med lager og opvaskområde herunder flow fra urent til rent samt udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister i køleenheder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Vinduer med net for.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse med egenkontrolprogram herunder skriftlige procedure som er tilpasset virksomhedens aktiviteter, samt set stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, indfrys af fersk fisk, opvarmning og nedkøling fra virksomhedens start til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed

