

# Kontrolrapport

Virksomhed **Arzoo ApS**

Adresse Vasevej 105A

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 39306964

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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		
03-07-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	27-03-2018	
Dato		
Dato		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at varemottagelse skal forgå når virksomheden er til stede. Følgende er konstateret: kød vare som lam, kyllingen, okse kød stå på trappesten til lukket virksomhed da TF går forbi måler det til 8,3 C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi smider det ud. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Foto medtaget.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling,

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktions lokale med inventarer , køle og frost opbevaringen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation på varemottagelse, varmbehandling, nedkølingen samt køle og frost opbevaringen. fra januar 2019 og til dags dato. der dokumenters 1 gang ugentligt.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

