

# Kontrolrapport

Virksomhed **Det Gamle hundebad**

Adresse Rødovrevej 79

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 35225579

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.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>03-07-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 06-11-2018	
Dato 20-02-2017	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået

produktionsflow i virksomheden med hensyn til produktion af øl og pulled pork. Håndvaske forhold kontrolleret.-ok. Der er tilstrækkeligt med vaske til nuværende produktion. Kontrolleret forrum til personaletoilet.-ok. Vejledt om ekstra adskillelse af forrum mod toiletområde.

Gennemgået flow af pulled pork lejlighedsvist. Virksomheden griller/ryger og sous vider samt tilbereder med brød og salat og mayonaise. Tilbehør indkøbes - det er kun kødet der tilvirkes.

Sous vide regler omkring tid og temperatur er gennemgået.-ok.

Hygiejne: Rengøring: Lokaler og inventar kontrolleret.-ok.

Beskrivelse af desinfektion og rengøring af redskaber til pulled pork bør være skriftlig.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af lokaler og inventar samt redskaber til produktion af øl og pulled pork.

Specifikt kontrolleret spande, brygudstyr, skåle, knive, spækbræt, knive, gafler m.m.-ok. Lille gulvareal på 1 m i gang bør males. Hylde og stolper i bar bør ligeledes males.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret og gennemgået virksomhedens risikoanalyse for produktion af øl og pulled pork til lejlighedsvist salg/servering.-ok. Specifikt gennemgået:

Plan for vedligeholdelse af lokalerne opdateres løbende. -ok.

Beskrivelse af de forskellige områder og overvågning af disse er

# Kontrolrapport

Virksomhed **Det Gamle hundebad**

Adresse Rødovrevej 79

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 35225579

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uproblematiske.

Gennemgået blanket nr 1+2+7 til produktion af pulled pork. Vejledt om beskrivelse af flow, temperatur og tid under håndteringen af sous vide.. Denne indsendes på mail.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om regler for kontrol m.m.