

Kontrolrapport

Virksomhed **Funtasia Legeland ApS**

Adresse Rødovre Centrum 256

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 36942398

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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		
11-07-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	09-01-2019	
Dato	30-08-2018	
Dato	16-08-2018	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer, adskillelse, tildækning af fødevarer og temperaturer i køleanordninger. Ingen anmærkninger. Kontrolleret vaskeforhold herunder faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af: Diskområde, køleanordninger, opvaskeområde, inventarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsesstandard i diskområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentationen af egenkontrollen: Opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, varemodtagelse for perioden fra januar til d.d. Ingen anmærkninger. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Konkret vejledt omkring placeringsmuligheder for kontrolrapporten. Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR. Ok.