

# Kontrolrapport

Virksomhed **Manolo Greve**

Adresse Greve Strandvej 10

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 34453667

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |  |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>24-07-2019</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 05-07-2019          |  |
| Hygiejne: Rengøring      |  |
| Dato 23-05-2019          |  |
|                          |  |
| Dato 01-08-2018          |  |
|                          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er faciliteter til hygiejnisk håndvask ved håndsvaske, både i produktionsområdet samt ved salgsområdet. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fryser i produktionsområdet fremstår ren og fornyligt afrimet. Det oplyses, at anden fryser bliver afrimet i denne uge. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Døre til produktionslokaler er lukket. Drøftet skadedyrssikring af lille ventilation med små sprækker på væggen i produktionslokalet.

Vejledt om vedligeholdelse af fuger bag dobbeltvask samt afkalkning omkring denne vask.

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