

Kontrolrapport

Virksomhed **Christianshavns Bådudlejning,**

sommersæson

Adresse **Overgaden Neden Vandet 29**

Postnr./By **1414 København K**

CVR-nr. **28845421**

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

Denne kontrol, dato	
08-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 24-06-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 27-09-2018	
Dato 30-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i kølemøbler, faciliteter til hygiejnisk vask af hænder samt mundtlige procedurer for varemodtagelse og opbevaring af fersk fisk.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktbærende overflader produktionskøkken, lager og bar uden anmærkninger. Vejledt generelt om regler for rengøring af gulve.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af hylder på lager uden anmærkninger. Virksomheden oplyser, at gulv på lagret udbedres efter sæsonen.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og udregningsværktøj til sous vite samt dokumentation strikprøvevist for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra forrige kontrolbesøg indtil dags dato.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret cvr.nr uden anmærkninger.