

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bindia Amagerbrogade**

Adresse Amagerbrogade 146, st th

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 39788217

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<b>09-08-2019</b>	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Kontrolleret måleudstyr. Ingen anmærkninger. Endvidere kontrolleret forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Gennemgået mundtlig procedurer med medarbejder for genopvarmning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Salgsområde, køleenheder, opvaskmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lister i køleenheder og gulv i køkken og salgsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret skriftelige udarbejdelse af risikoanalyse og egenkontrolprogram tilpasset virksomhedens aktiviteter herunder modtagerkontrol, opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling. Ingen

