

Kontrolrapport

Virksomhed **The P. Project ApS**

Adresse Henrik Steffens Vej 2, kl

Postnr./By 1866 Frederiksberg C

CVR-nr. 40016929

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
25-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 28-08-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 29-05-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer af fødevarer i køleinventar samt procedurer for fødevarer der opbevares udenfor køl samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Ingen anmærkninger.

Der er vejledt om et tilstrækkeligt antal af vaske ved evt. påbegyndelse af sandwichproduktion.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions og udsalgsområde, køkken -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set egenkontrolprocedurer og risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter. Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol og opvarmning fra forrige kontrolbesøg frem til d.d. Yderligere kontrolleret måleudstyr til kontrol af kritiske kontrolpunkter. Der er vejledt generelt om regler for risikoanalyse ved ændring af produktion.

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

