

# Kontrolrapport

Virksomhed **Sylvest & Bang**

Adresse Ellebjergvej 50

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 36401516

| 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.                  |          |
| 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>16-09-2019</b>         |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |  |
| Dato 08-03-2018           |  |
| Dato 04-04-2017           |  |
| Dato 28-02-2017           |  |
| Virksomhedens egenkontrol |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur, adskillelse og opbevaring af fødevarer i køle/fryseindretninger og lager samt sæbe og engangshåndklæde ved håndvaske. Kontrolleret procedure for behandling af fødevarer herunder opbevaring og udbringning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale, køle- fryserum, inventar og redskaber.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokale, køle- fryserum, inventar og redskaber. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret stikprøvevis punkter i virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse samt dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra 1. juni 2019 og frem til d.d. Ok.

Vejledt om opdatering af vedligeholdelsesplanen og procedure for udbringning af fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Følgende er konstateret: Link til offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside viser ikke de sidste 4 kontrolrapporter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

