

Kontrolrapport

Virksomhed **ferment**

Adresse Studiestræde 18

Postnr./By 1455 København K

CVR-nr. 33030126

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

Denne kontrol, dato		
20-09-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	29-05-2018	
Dato	11-05-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	11-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, forrum til toilet, samt procedurer for varmbehandling og nedkøling samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer, herunder rengøringskontrol af gulve, vægge, maskiner, inventar og lofter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af overflader, inventar og maskiner i køkken, på lager samt i køleskabe og kølerum. Ingen anmærkninger. Det blev oplyst, at der var planer om udbedring af slidt bagvæg i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprogram og dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste besøg til d.d. Der blev mundtligt redegjort for vedligeholdelsesplaner af bagvæg i køkken. Ingen anmærkninger.