

# Kontrolrapport



Virksomhed **GRÆSK SMAG ApS**

Adresse Vesterbrogade 109

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 35479457

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.	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>27-09-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-01-2018	
Dato 09-11-2016	
Dato 15-06-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, adskillelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer rene viskestykker og køkken udstyr i forrum til toilet, virksomheden fjernede det med det samme. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at rene viskestykker og køkken udstyr ikke må opbevares i forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salgsområde, produktionskøkken, lagerlokale samt udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan samt stikprøvevis set dokumentation af temperatur for varemodtagelse, opbevaring, varmholdelse samt opvarmning og nedkøling fra januar 2019 til dags dato.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: CVR ok.