

Kontrolrapport

Virksomhed **El Porron**

Adresse Vendersgade 10

Postnr./By 1363 København K

CVR-nr. 33566573

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

Denne kontrol, dato		
07-10-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	28-11-2018	
Dato	21-08-2018	
Dato	02-08-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, samt procedurer for varmbehandling og nedkøling samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om at der skal være tilgængeligt varmt vand i håndvaske, da det tog flere minutter inden det varme vand kom. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger. Generelt vejledt om temperaturkrav til cater-æg og creme-desserter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring og vedligeholdelse af gulve, vægge, borde, maskiner, inventar i lofter lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af overflader, inventar og maskiner i køkken, på lager samt i køleskabe og kølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste besøg til d.d. Konkret vejledt om at overholde den ugentlige dokumentationsfrekvens, da der manglede flere uger fra sidste kontrol til dd. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger