

Kontrolrapport

Virksomhed **Ych**

Adresse Enghave Plads 9

Postnr./By 1670 København V

CVR-nr. 40404546

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 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	
03-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 16-09-2019	
Godkendelser m.v.	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask, adskillelse af fødevarer, temperaturer i køleinventar.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af overflader og gulve i salgsområde, produktionskøkken, lagerrum i baglokale, herunder også udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling siden seneste kontrolbesøg til dd. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse. Vejledt konkret om tilpasning af blanket 1 og 2.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om at placere kontrolrapport, så denne er synlig og læsbar for forbrugeren.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning af allergener. Vejledt om, at virksomheden som minimum skal skilte med, at man ved henvendelse til personalet kan blive oplyst omkring allergene ingredienser.

Godkendelser m.v.: Fulgt op på indskærpelse om manglende

