

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cecilie's ApS**

Adresse **Hørkær 1**

Postnr./By **2730 Herlev**

CVR-nr. **38239872**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>15-10-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 24-07-2018	
Dato 26-06-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 24-02-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser. Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter, til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde, herunder ovn, komfur, udsugningsanlæg, skuffer og skabe, opvaske maskine, samt øvrige maskiner og redskaber. Endvidere er der kontrolleret for tilstedeværelsen af egnede rengørings og godkendte desinfektionsmidler. Samt opvaskemaskine med skyllevandstemperatur på over 80 grader..

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionsområde, herunder inventar, maskiner og redskaber samt lager og personalefaciliteter, endvidere er kontrolleret for rengøringsegnede overflader i områder hvor der håndteres fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er ved tilsynet set dokumentation for den

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cecilie's ApS**

Adresse Hørkær 1

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 38239872

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udførte egenkontrol for de seneste 3 mdr. på følgende områder: Modtagekontrol, kontrol af opbevaringstemperaturer for kølepligtige fødevarer, kontrol af opvarmning af fødevarer og nedkøling af opvarmede fødevarer. Samt revision af egenkontrollen

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

Kontrolleret: Offentliggørelse af kontrolrapport på virksomhedens hjemmeside.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke offentliggjort kontrolrapporten på deres hjemmeside.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav om link til kontrolrapport på virksomhedens hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Virksomheden har bekræftet at det CVR nummer der er registreret hos FVST er korrekt.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

15-10-2019

Dato