

Kontrolrapport



Virksomhed **Theilgaards Torv 6 ApS**

Adresse **Theilgaards Torv 6**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **38614479**

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

Denne kontrol, dato	
14-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 23-06-2017	
Dato 01-11-2016	
Dato 14-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køletemperaturer, adskillelse imellem fødevarergrupper, nedkølings-metoder særligt ved store arrangementer, gennemgået holdbarhed af hjemmelavet produkter og faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Vejledt om regler for engangsftørring efter håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken med div. køleenheder og udstyr samt barområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens elektroniske risikoanalyse samt dokumentation for udført kontrol i emnerne: varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling, stikprøvevis fra sidste besøg til dags dato. Det oplyses at man ikke længere benytter sig af sauce vide metode og derfor dokumenteres der ikke under dette emne. Vejledt om tilpasning af program og skemaer også korrekt antal køleenheder.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Emballage m.v.: vejledt om regler for brug af , særligt



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Theilgaards Torv 6 ApS**

Adresse Theilgaards Torv 6

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 38614479

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

plast-emballage, og dokumentation for korrekt anvendelse.