

Kontrolrapport

Virksomhed **Namaste**

Adresse Strandvejen 132A

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 38874799

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.	
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		
28-11-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	18-01-2019	
Dato	13-11-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	11-12-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret produktion, herunder hygiejnisk flow og adskillelse samt procedurer for undgåelse af krydskontaminering, ren og passende arbejdsbeklædning, opbevaringstemperaturer samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og opvaskeafdeling, herunder udstyr og inventar samt indvendig i opvaskemaskine og isterningmaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og risikovurderinger af de enkelte procestrin i virksomheden samt dokumentation for udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra august 2019 til d.d., uden anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside, samt ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Virksomheden kan ved skiltning informere virksomhedens kunder om, at information om evt. allergener i virksomhedens fødevarer kan oplyses ved henvendelse til personalet. Ingen anmærkninger.