

Kontrolrapport

Virksomhed **Comedy Zoo**

Adresse Kompagnistræde 19, st

Postnr./By 1208 København K

CVR-nr. 39338556

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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		
07-01-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	03-06-2019	
Dato	10-05-2019	
Godkendelser m.v.		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Virksomheden opbevarede fryser og køleskab i lokaler hvor der blev opbevaret uvedkommende inventar, som bl.a. værktøj, ekstrastole, gulvtæpper, elektroniske dele samt andet udstyr og inventar. Der er vejledt generelt om regler for lokaler hvor der opbevares fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af køkken -og opvaskeområde, bar -og udsalgsområde samt fustagerum og flaskelager i kælder, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af køkken -og opvaskeområde, bar -og udsalgsområde samt fustagerum og flaskelager i kælder, herunder overflader og driftsinventar.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set risikoanalyse for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder over opbevaring og modtagelse af kølepligtige fødevarer.

Yderligere kontrolleret måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter.

