

# Kontrolrapport

Virksomhed **Sams Corner ApS**

Adresse Nordre Frihavnsgade 83

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 37973270

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	
<b>20-01-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-12-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 29-10-2019	
Dato 09-09-2019	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleskabe, arbejdsborde, emfang, område ved grill og kebabkegle samt opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ydet konkret vejledning om brug af vedligeholdelsesplan for virksomhedens aktiviteter.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter. Egenkontrolprocedure for nedkøling. Dokumentation for gennemført kontrol af varemottagelse, køleopbevaring, varmholdelse, opvarmning og nedkøling fra november 2019 til og med dd. Ydet konkret vejledning om dokumentation af opvarmning for andre produkter end pasta.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om

