

Kontrolrapport

Virksomhed **ILUKA**

Adresse Peder Skrams Gade 15

Postnr./By 1054 København K

CVR-nr. 39185105

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 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	
22-01-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 12-11-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 04-09-2018	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg, forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar, faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden redegjorde for procedurer for opbevaring af frisk fisk.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg, forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har nedlagt personaletoliet, toilletet er afmonteret og virksomheden bruger pt rummet til opbevaring af rengøringsmidler og støvsuger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kælderlokale. Virksomheden oplyser, at kælderlokalet ikke længere anvendes til opbevaring af fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram og risikoanalyse for opbevaring af fersk fisk. Virksomheden kunne fremvise dokumentation af temperatur ved opbevaring af fødevarer, herunder fersk fisk fra den 12. november 2019 til den 22. januar 2020.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport og offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.