

# Kontrolrapport

Virksomhed **Food Club**

Adresse Sortedam Dossering 7C

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 35471871

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.	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	
<b>13-02-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-12-2019	
Dato 12-06-2019	
Dato 22-03-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvaske i produktionsområde og kælder. Temperatur, opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum.

Ydet generel vejledning om holdbarhedsvurdering af fødevarer.

Følgende er konstateret: et stik med bakker med uemballerede fødevarer (croutons og rodfrugter) stod direkte op af en snavset kost og en svaber til gulvrensning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for begrænsning af kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleenheder, kølerum, arbejdsborde, redskaber, komfur, område ved røgeovn, ovne, emfang og grill.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af kælderlokaler. Gennemgået procedurer ved forekomst af skadegørere, samt procedurer for sikring af fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter. Det indskræpes, at

