

# Kontrolrapport

Virksomhed **KÖD**

Adresse Åboulevarden 23, St

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 36018550

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
<b>26-02-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-12-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 02-07-2018	
Dato 26-09-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af forskellige fødevaregrupper i køl og frost, herunder temperatur i køl og frost. Ok

Kontrolleret at der er adgang til hygiejniske håndvaske faciliteter med sæbe og papir. Ok

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevare rent arbejdes beklædning i kasser i forrummet til virksomhedens personale toilet. Virksomheden havde ved en fejl ikke sat låg på kasserne efter arbejdes tøjjet var lagt på plads.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af opvaskemaskine.

Kontrolleret renholdelse af grov køkken, varmt køkken, koldt køkken, opvasker område, kølerum og produktbærende overflader. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og udstyr. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

