

Kontrolrapport

Virksomhed **KAZMI**

Adresse Herlev Hovedgade 104

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 38333461

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 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

03-03-2020



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder

opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis

maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er

kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der

opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser.

Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter,

til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring af produktionsområde, herunder

ovn, komfur, udsugningsanlæg, skuffer og skabe, opvaske

maskine, samt øvrige maskiner og redskaber. Endvidere er der

kontrolleret for tilstedeværelsen af egnede rengørings og

godkendte desinfektionsmidler. Samt opvaskemaskine med

skyllevandstemperatur på over 80 grader..

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelse af virksomheden, herunder

produktionsområde, herunder inventar, maskiner og redskaber

samt lager og personalefaciliteter bla tilgængelighed til

håndvask., endvidere er kontrolleret for rengøringsegne

overflader i områder hvor der håndteres fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomheden har risikoanalyse, samt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

