

Kontrolrapport

Virksomhed **Chicago Roasthouse Viby ApS**

Adresse Skanderborgvej 212

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 31628806

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 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	
20-05-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 24-10-2019	
Dato 28-08-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 14-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

affaldshåndtering, følgende er konstateret, på kontrolbesøget var der tilstrækkeligt kapacitet i affalds beholderne da de kunne holdes lukket.

I baggården lå der pap fra dagens produktion, virksomheden oplyser at pap samles i gården under service og fjernes enten om aftenen eller om morgenen. Vejledt virksomheden at pap må opbevares kortvarigt udenfor men skal fjernes dagligt.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret gulve i produktionslokaler. Følgende er konstateret: under friture og oven er gulvet ikke tilstrækkeligt renholdt, på gulvet er olieret og beskidt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for lokaler hvor der håndteres fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af lager lokaler hvor der opbevares FKM, ok, vejledt om at emballagen skal være i tæt lukkede kasser eller at lokalerne skal leve op til fødevarer lokaler da det er FKM.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Følgende er konstateret, virksomheden har ikke udpeget varmholdelse som et kritisk kontrolpunkt.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

