

Kontrolrapport

Virksomhed **Frederik VI**

Adresse Frederiksberg Alle 42A, st th

Postnr./By 1820 Frederiksberg C

CVR-nr. 21821993

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	
03-06-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 25-02-2020	
Dato 27-01-2020	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 11-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Der er vejledt generelt om regler for fødevarer der opbevares udenfor køl.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions -og opvaskeområde, samt barområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktions -og opvaskeområde, samt barområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol fra forrige kontrolbesøg frem til d.d.

Der er vejledt generelt om egenkontrolprocedurer for fødevarer der opbevares udenfor køl, herunder fødevarer med lav pH.