

# Kontrolrapport



Virksomhed **Bazaar**

Adresse Dronningens Tværgade 21

Postnr./By 1302 København K

CVR-nr. 37284475

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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	
<b>12-06-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 11-09-2019	
Dato 24-04-2019	
Dato 31-10-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevarergrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Gennemgået procedure for håndtering og opfyldning af kul ved grill i produktionsområde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken under produktion, opvaskeafsnit og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde, kølerum og opvaskeafsnit. Der er etableret nyt lager lokale og personalefaciliteter i kælderen.

Vejledt om vedligeholdelse af gulv i lagerlokalet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opbevaring, varemottagelse, indfrysning, opvarmning og nedkøling er stikprøvevist kontrolleret for perioden januar til juni 2020.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Ansatte er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.