

Kontrolrapport



Virksomhed **KALAALLIT ILLUUTAAT**

Det Grønlandske Hus

Adresse Løvstræde 6

Postnr./By 1152 København K

CVR-nr. 47337828

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

11-11-2020



Tidligere kontrol

Dato 13-02-2018	
Dato 15-03-2016	
Dato 27-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Køkkenet er ikke i brug på kontroltidspunktet. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk adskillelse og opbevaring i køleskabe og fryserne samt tørvarelagere.

Faciliter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet og på toiletter.

Der serveres udeklkkende varm mad og om tirsdagen fra 12-14. Der er ikke nedkøling og genopvarmning. Gennemgået procedurer ved varemottagelse og ved sygdom blandt personalet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, serveringslokale, lager og toiletter. samt service og redskaber i køkkenet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, serveringslokale, toiletter og lagre.. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og rengøring.

Stikprøvevist kontrolleret for perioden fra sidste kontrolbesøg



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

