

# Kontrolrapport

Virksomhed **Poonchai**

Adresse Istedgade 1

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 30162315

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
<b>01-09-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-10-2019	
Dato 01-02-2019	
Dato 06-04-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Kontrolleret: Opbevaring af emballerede ferske fiskevarer. Det indskærpes, at emballerede ferske fiskevarer skal nedkøles til en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is (0-2°C). Følgende er konstateret: I kølerum blev der opbevaret 1 side fersk laks målt med indstikstermometer til 7,6°C, samt 5 hele Niletilapia målt med indstikstermometer til 8,5°C.

Temperaturen i kølerummet blev med luftføler målt til 8,2°C.

Virksomheden opbevarede desuden frugt og grønt i kølerummet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi smider det ud straks og køber noget nyt. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt konkret om nedtagning af elitemærkat.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af barområde, produktionskøkken, opvaskeområde samt udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring

