

Kontrolrapport



Virksomhed **Karma Bruun's Galleri ApS**

Adresse **M.P. Bruuns Gade 25**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **35204482**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
31-05-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 04-08-2020	
Dato 20-08-2019	
Dato 08-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køle- og fryseenhederne herunder temperaturkontrol. Facilitet til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenet herunder køle- og fryseenhederne, opvaskemaskine, isterningsmaskine, kaffemaskine og produktbærende overflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle- og fryseenhederne, opvaskemaskine, isterningsmaskine og kaffemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden før nedlukning (dec.). Virksomhedens oplyser at de lige er startet op igen.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener på deres menukort.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.