

Kontrolrapport

Virksomhed **VINERIET ved Valby Bakke**

Adresse Roskildevej 46E

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 42065641

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 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		
18-11-2021		
Tidligere kontrol		
Dato	15-07-2021	
Dato	20-05-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder måleudstyr, temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder køkken, opvask og barområde, serveringsområde, lagerfaciliteter, toiletfaciliteter, ingen anmærkninger. Mundtligt gennemgået procedurer for affaldshåndtering. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden er næsten igennem deres vedligeholdelsesplan der mangler kun støbning af gulve samt enkelte fugninger i køkken og opvask.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemtdtagelse og opbevaringstemperatur fra sidste tilsyn med forbehold for lukkeperiode. Virksomheden er vejledt om dokumentation af varm mad ved varemodtagelse samt dokumentation ved varmebehandling og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

