

Kontrolrapport

Virksomhed **Chop Ginn ApS**

Adresse Paladspassagen 2

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 42696021

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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	
15-12-2021	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed samt anprisninger fx på menukortet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der ved håndvask, forefindes sæbe og aftøringspapir til hygiejnisk vask og tørring af hænder uden anmærkninger. Kontrolleret opbevaring, adskillelse samt emballering af fødevarer på tørvarelager i køl og frost, stikprøvevis kontrolleret temperatur i køl og frost uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Fødevarelager, køkken med inventar samt køle- og frostskebe. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens anvender elektronisk egenkontrol, set dokumentation for opbevaringstemperatur i køl og frost fra opstart den 28. november 2021 til denne kontrol dato. Konkret vejledt virksomheden om at registrere og dokumentere varemottagelse samt ved opvarmning og nedkøling af fødevarer. Ok.

