

Kontrolrapport

Virksomhed **Tapperiet**

Adresse **Søndre Badevej 1**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **29189374**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-12-2017



Tidligere kontrol

Dato	21-11-2016	
Dato	19-05-2016	
Dato	14-04-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer,

køletemperaturer, adskillelse imellem fødevaregrupper i

køleskab, gennemgået nedkølingsmetoder og genopvarmning

samt måling af kerntemperatur og faciliteter til hygiejnisk

håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: visuel rengøringskontrol af køkken med udstyr

og isterningmaskine, barområde og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: overflader i køkken og indstikstermometer.

Vejledt konkret om regler for overflader og tilstrækkelig

ventilation ved brug af ovn i lagerrum

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens elektroniske risiko-analyse og

dokumentation for udført kontrol af: varemodtagelse,

køleopbevaring, opvarmning og nedkøling, stikprøvevis for året

2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler

fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen

anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

55 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Tapperiet**

Adresse **Søndre Badevej 1**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **29189374**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret information om allergene ingredienser og personalet muligheder for at redegøre for allergene ingredienser, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og nummer.