

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hos Gitte Kik**

v/ Frank Due

Adresse Fortunstræde 4

Postnr./By 1065 København K

CVR-nr. 27030653

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**12-01-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 13-09-2016	
Dato 01-09-2015	
Dato 26-08-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl- og fryseenheder, adskillelse, tildækning, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Virksomheden udstiller deres menukort med produceret og anrettet kolde retter og kassere dette ved lukketid. Virksomheden kunne redegøre for gennemgang af affald fra beboer igennem deres lager. Gennemgået mundligt procedure for tidsstyring af produceret fødevarer udenfor varmholdelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, opvask, lager, udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister i køleenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, varmeholdelse, opvarmning og nedkøling for perioden juli 2017 til dags dato.

Følgende er konstateret: Virksomheden har dokumenteret under varemottagelse af fersk fisk på 3-4°C. Virksomheden oplyser at fersk fisk er vel iset ved ankomst og sættes på køl og temperaturen tages med infrarød termometer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

