

# Kontrolrapport

Virksomhed **20A**

Rhone i Ravnsborggade

Adresse Ravnsborggade 20A

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 35523464

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.	
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	
<b>03-07-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-09-2018	
Dato 23-07-2018	
Dato 14-06-2018	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur for køle- og frostkrævende fødevarer, adskillelse og tildækning, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt forrum til toilet.

Endvidere procedurer for håndtering af fersk fisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende produktionskøkken, salgs og opvaskeområde herunder: Gulv, vægge, køle- og fryseenheder, arbejdsborde, spækbrædder, hylder, indvendigt i opvaskemaskine og kondibøtter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Gulv, vægge, tætningslister i køle- og fryseenheder.

Vejledt virksomheden om brug af vedligeholdelsesplan og udskiftning af fuger i opvaskeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret udført egenkontrol for varemottagelse, varmholdelse, opvarmning, nedkøling og opbevaringstemperatur fra januar 2019 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.