

# Kontrolrapport



Virksomhed **Becks Bistro v/ Thai Asian**

**Take Away**

Adresse Cort Adellers Gade 2

Postnr./By 1053 København K

CVR-nr. 29372489

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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>12-11-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-11-2018	
Dato 19-01-2017	
Dato 31-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt procedurer for opbevaring af skåret grønt udenfor køl samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktionsområde, opvaskeområde og fødevarelager, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: vedligeholdelse af produktionsområde, opvaskeområde og fødevarelager.

Gennemgået virksomhedens vedligeholdelsesplan med estimerede tidsfrister over bl.a. udskiftning af tætningslister i køleinventar, udskiftning/udbedring af hyllesystem til opvaskebakker samt udbedring af fuger i gulv i produktionsområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder modtagerkontrol, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling primo juli 2019 frem til d.d Yderligere kontrolleret måleudstyr til kontrol af kritiske kontrolpunkter.

Der er vejledt generelt om dokumentationsfrekvens.

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning vedrørende

