

# Kontrolrapport

Virksomhed **Tommi's Burger Joint**

Adresse Høkerboderne 21-23

Postnr./By 1712 København V

CVR-nr. 35027432

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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		
29-01-2020		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	18-01-2019	
Dato	16-03-2018	
Dato	18-01-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, generelle procedurer for fødevarer samt at virksomheden har tilstrækkelige håndvaske med sæbe og papirhåndklæder. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om regler for forrum, da virksomheden ikke har et tilstrækkeligt forrum til personalet toilet, hvor der bl.a. opbevares arbejdstøj i plastikkasser. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de foreliggende omstændigheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring og vedligeholdelse af gulve, vægge, borde, maskiner, inventar i lofter lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om udbedring af slidte fuger i køkkengulv. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprogram og dokumentation for varemodtagelse, opbevaring og opvarmning fra sidste besøg til d.d

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nummer og registrering hos FVST uden anmærkninger.