

# Kontrolrapport



Virksomhed **CIAO-CIAO ApS**

Adresse **Nordre Strandvej 23**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **35466517**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  |          |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | 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

**09-04-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 18-05-2020 |  |
| Dato | 08-10-2019 |  |
| Dato | 03-06-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkkenet og opvaskeområde i forhold til huller. Rørføringer og afløb under vaske. Lager herunder dør til baggård. Gulvrister er fastspændte i køkkenet. Affaldsbeholdere er lukket med låg, udenoms arealerne er rene og at bevoksninger langs ydermure holdes nede og at området langs ydermure ikke bruges som lagerplads.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan). Har virksomheden beskrevet de gode arbejdsgange ned samt er der en risikoanalyse for skadedyrssikring. Der efterses løbende at lokaler er sikret mod indtrængen af skadedyr i forhold til yderdøre, vinduer, gulvrister mv. Og hvis der skulle opstå skadedyr, hvordan de håndteres dette, en grundig redegørelse for skadedyrssikring.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)