

Kontrolrapport

Virksomhed **Vietnamesisk street food AnNo**

Adresse Helligkorsvej 4A

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 39634856

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	
28-10-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 06-10-2020	
Dato 02-09-2020	
Dato 07-07-2020	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer i køle og fryse inventar, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken samt lager og opvaske område herunder gulv, vægge, hylder, emfang, mikroovn, køle inventar og opvaske maskine. Vejledt konkret om metoder til rengøring af gummilister og frekvens for rengøring af isternings maskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Enkelte gummilister i køle inventar fremstår revnet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da ejer oplyser de er bestilt. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, lager og opvaske område herunder gulv, vægge, hylser samt bordoverflader. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden sidste tilsyn til dags dato. Vejledt generelt om regler

