

Virksomhed **M/S Bjørnsholm**Adresse **Nyhavn**Postnr./By **1051 København K**CVR-nr. **15019735**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

27-08-2015**Tidligere kontrol**

Dato	09-09-2013	
Dato	30-06-2011	
Dato	09-11-2010	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperature i køle skab samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Gennemgået mundtlig procedure for produktion af varm mad.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulve, vægge, bordoverflader samt opvaskemaskine. Virksomheden informere om at de indkøber isterninger og bruger ikke ismaskinen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulve, vægge, lofter samt bordoverflader. Ydet konkret vejledning om løsninger til nye riste i køleskab.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergener, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift