

Virksomhed **SVANEHUSET Gruppekøkken 1**

Adresse Carl Nielsens Allé 39A

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 64942212

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 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

10-02-2016



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 10-01-2014 |  |
| Dato | 29-03-2012 |  |
| Dato | 22-09-2010 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaring af fødevarer på køl i køkkenet og på frost i lagerrum kontrolleret uden anmærkninger. Der er mulighed for hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af køkkenet kontrolleret uden anmærkninger. Ydet konkret vejledning om ovnen rengøres efter brug.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af køkkenet incl. inventar kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis for temperaturkontrol og opvarmning fra januar 2015 til februar 2016.

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

Mærkning og information: Vejledt virksomheden om oplysningspligt til forbrugere, vedrørende allergener.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift