

Kontrolrapport

Virksomhed **Susannes Køkken**

Adresse **Gentoftegade 32**

Postnr./By **2820 Gentofte**

CVR-nr. **20763442**

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.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	16-04-2018	
Dato	19-03-2018	
Dato	10-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring, temperaturer i køle- og fryseinventar, samt adskillelse og tildækning af fødevarer. Gram køleskab i forlokalet har ved kontrolbesøget en temperatur på 6,0 grader. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, opvaskeområde, samt lokaler i kælderen, herunder lofter, vægge, gulve, vaskbare flader, samt køle- og fryseinventar og opvaskemaskine. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for rengøring af køleblæsere i virksomhedens køleboks, samt køleskab der er slukket, men anvendes lejlighedsvis ved selskaber.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionlokaler, køleboks og skadedyrssikring i kælder, samt affaldscontainer i gården. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol, herunder dokumentation for temperaturtagning i fryse- og køleinventar, opvarmning og nedkøling, samt varemottagelse for perioden 01-01-19 til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk