

Kontrolrapport



Virksomhed **Hr & Fru Paps Vin & Tapas ApS**

Adresse **Låsbygade 5**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **37004154**

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

15-09-2020



Tidligere kontrol

Dato	03-07-2019	
Dato	20-03-2019	
Dato	21-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Gennemgået virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med at de har haft skadedyr.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring i forbindelse med at virksomheden har haft skadedyr. Virksomheden oplyser at alle lokaler og alt udstyr er blevet rengjort og desinficeret inden at virksomheden genåbner.

kontrolleret renholdelse af virksomhedens lokaler samt udstyr heri.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Vareindlevering, tilvirkningslokale, tjenergang samt betjeningsområde. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af virksomhedens lokaler, herunder døre og vinduer samt riste og udluftningskanaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for håndtering af skadedyr, virksomheden har i forbindelse med at de har haft skadedyr, fulgt deres procedurer og haft løbende kontakt med skadedyrsfirma og fødevarestyrelsen.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed