

# Kontrolrapport



Virksomhed **emmerys ApS**

Adresse **Holte Stationsvej 16**

Postnr./By **2840 Holte**

CVR-nr. **33388446**

| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | 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

**26-01-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 09-01-2020 |  |
| Dato | 30-10-2019 |  |
| Dato | 09-04-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og

tørring af hænder, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i

køle og frostmøbler, adskillelse og tildækning af fødevarer

fødevarer løftet fra gulv på lager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køle og

-frostmøbler, arbejdsborde i serveringsområdet, redskaber,

hylder, samt indvendig i opvaskemaskine og isterningmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vejledt om udarbejdelse af en

vedligeholdelsesplan ift. udskiftning af loftplader i

serveringsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation

af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelse og opbevaringstemperatur køl/frost fra januar

2020 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om

allergener kan fås på forespørgsel på menukort.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

50 min.

Kontrollens varighed