

Kontrolrapport

Virksomhed **Karl-e**

Adresse **Nørregade 22**

Postnr./By **3300 Frederiksværk**

CVR-nr. **37444197**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, 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	☐ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-12-2021



Tidligere kontrol

Dato	13-08-2021	
Dato	06-07-2021	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	22-07-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask procedurer i barområde og produktionskøkken. Opbevaring, tempereatur og tildækning af fødevarer i køle- og fryseinventar. Lager med drikkevarer og kolonialvarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Barområde med køleinventar, håndvask, bordoverflader, gulv, vægge og service. Produktionskøkken med køle- og fryseinventar, bordoverflader, skabslåger, opvaskemaskine og håndvask. Lager med drikkevarer og kolonialvarer. Vejledt konkret om rengøring af ovne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Bordoverflader, service og gulv i produktionskøkken og barområde. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om vedligeholdelse af tætningslister i køle- og fryseinventar. Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Vindue i produktionskøkken har insektnet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden sidste kontrol 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

Kontrolrapport

Virksomhed **Karl-e**

Adresse Nørregade 22

Postnr./By 3300 Frederiksværk

CVR-nr. 37444197

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden kan fremvise indstikstermometer. Mundtlig gennemgået virksomhedens procedurer for varemottagelse.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr jf. virk.dk



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-12-2021

Dato