

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kashmir**

Adresse Willemoesgade 75

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 33545649

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
05-07-2017		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	19-09-2016	
Dato	11-07-2016	
Dato	30-05-2016	
Hygiejne: Rengøring		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, temperaturer i køle- og fryseenheder.

Følgende er konstateret: Der er ikke etableret forrum til dametoilet. Dog er der på døren en automatisk selvlukker.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at der altid skal være forrum til toilet, når der transporteres uemballerede fødevarer i lokale som støder op til.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken.

Følgende er konstateret: Overflader ved friture er let fedtede.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden har mundtlig redegjort for at hele køkkenet hovedrengøres hver fredag.

Vejledt generelt om at alle overflader og produktionsudstyr altid fremstår veldeligholdt og rengjort.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for gennemført kontrol i perioden fra sidste kontrolbesøg til d.d. indenfor relevante områder i programmet.

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