

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Amalie**

Adresse Lyngby Hovedgade 62

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 29094195

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| 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 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 05-01-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 06-09-2016 | |
| Dato 14-07-2016 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |
| Dato 29-03-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse af fødevarer i køleskabe i produktionsområde og på lager samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ydet konkret vejledning om holdbarhed på hakkebøffer, der opbevares ved 5 grader C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuel rengøringskontrol af overflader og udstyr i produktionsområde samt rengøring af lager og personaletoilet samt isterningsmaskine i barområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af afløbsriste på lager i kælder. Ingen anmærkninger. Ydet konkret vejledning om manglende rist ved afløb under håndvask i produktionsområde, der er dog vandlås. Vejledt om at udarbejde en vedligeholdelsesplan for vedligeholdelse af gulv på lager i kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling fra oktober 2016 til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Cvr nummer kontrolleret. Ingen anmærkninger.