

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Lindevang**

Adresse Sløjfen 6

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 30178017

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>28-11-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-02-2017	
Dato 12-02-2016	
Dato 04-05-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at kølepligtige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5°C og at kølekæden holdes. Følgende er konstateret: Virksomheden optør en pose tilberedt ål i køkken uden for køl. Der blev med indstikstermometer målt 21 °C det varmeste sted i posen med ålene. Forholdet sanktioneres med en indskærpelse da er tale om en begrænset mængde. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Den omtalte pose ål blev kasseret straks. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret procedurer for opvarmning og nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger. Vejledt omkring procedurer for tilgængelighed af håndvasken. Konkret vejledt omkring adskillelse, flow under service.

Kontrolleret procedure for varmholdelse samt temperaturer.

Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nummer.

Ingen anmærkninger.