

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 | |
| 28-11-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| 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.