

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Lindevang**

Adresse Sløjfen 6

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 30178017

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

Denne kontrol, dato	
15-01-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 28-11-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 14-02-2017	
Dato 12-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Kontrolleret opbevaring af fødevarer, adskillelse, tildækning af fødevarer og temperaturer i køleanordninger. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for opvarmning og nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret vaskeforhold herunder faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for opbevaring af kølepligtige fødevarer opbevaret mellem 5 grader C og 65 grader C. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af: Køkken x 2, diskområde, køleanordninger, inventarer. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentationen af egenkontrollen: Opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, varemodtagelse for perioden fra forrige kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. Ok.

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.