

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Siesta**

Adresse Rådhusstræde 2B

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 29226377

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 10-08-2022	
Dato 15-10-2021	
Dato 01-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder: gæsternes mulighed for brug af håndsprit/handsker, brug af rene tallerkener ved adgang til buffet, brød med klæde over, lange tag-tænger ved fødevarer, fade og skåle udskiftes løbende og evt. rester kasseres efter buffet-servering. Vejledt konkret om opbevaring af tag-tænger evt. i krukke ved siden af eller andne løsning, således håndtag ikke komemr i berøring med fødevarer.

I køkken: kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask, adskillelse imellem rå -og spiseklare fødevarer, målt køletemperaturer og gennemgået procedurer for nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: isterningmaskine har kalkaflejninger i toppen og kanter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af udstyr og redskaber.

Virksomhedens egenkontrol: Mundtligt gennemgået procedurer for buffet-håndtering, herunder tidsstyring, opfyldning og kassering af evt. rester.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk