

Virksomhed **Cafe Bang og Jensen**

Adresse Istedgade 130

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 20673583

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

| Denne kontrol, dato |  |
|---------------------|--|
| <b>11-05-2016</b>   |  |
| Tidligere kontrol   |  |
| Dato 10-07-2015     |  |
| Dato 19-05-2014     |  |
| Dato 12-09-2012     |  |

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og temperatur i køleeheder, enkelt køleskab under bar målt til 7,5 grader dette anses som en bagatel ved dette tilsyn, opbevaring af grønt i køleskab, opbevaring af tørvarer på lager og skuffer, procedure for tidsstyring for opbevaring af æg til enkelte serveringer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuel rengøringskontrol bag disk, opvaskeområde, indvendigt i opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anrettekøkken, set skriftlig vedligholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation varemottagelse, opbevaring siden sidste tilsyn til og med dags dato.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Allergeneinformation.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.