

# Kontrolrapport



Virksomhed **Taarbæk Cafe & Pizzabar**

Adresse Taarbæk Strandvej 59A

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 32838979

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
<b>05-01-2017</b>		
Tidligere kontrol		
Dato	19-01-2016	
Dato	05-02-2015	
Dato	16-01-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleinventar herunder køleboks, køleskabe, kølebord samt fryseskab. Der er adskillelse af fødevarer til opbevaring samt tildækning af fødevarer. Der er mulighed for håndvask med sæbe og papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken med inventar, maskiner og redskaber, pizzaområde med enhætte og emfang, køleskabes indvendige sider og kanter. Kølerums ventilationsrist rengøres straks og vurderes til under bagatelgrænsen, da virksomheden ellers fremstår rengøringsmæssigt i orden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret tætningslister på køleinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation og resultater for varemottalgelse, opbevaringstemperatur for køl og frost, samt nedkøling fra januar 2017.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Personale har relevant hygiejnemæssigt uddannelse.