

# Kontrolrapport



Virksomhed **Café Caramel**

Adresse Schweizerpladsen 1 B

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 28706006

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
<b>13-01-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 24-02-2016	
Dato 24-06-2015	
Dato 07-11-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejnisk håndvaskefaciliteter i køkken og ved vask i kælder, opbevaringstemperatur på køl og frost, ren arbejdsbeklædning. OK. Virksomheden oplyser om procedurer for håndtering af sovse til varmholdelse. Ok. Træ spækbrætte med revner kasseres.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse i køkken og lager i kælder. OK. Konkret vejledt om frekvens for rengøring af affaldsstativer der er placeret i køkkenet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i køkken, kælder og bar. OK. Virksomheden oplyser at der etableres ny håndvask i køkken og der er bestilt lister til de køleskabe hvor de er i stykker, lister i bar ved vask er også sat i gang.

Virksomhedens egenkontrol: stikprøvevis kontrolleret dokumentation fra sidste tilsyn til d.d. på varemottagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, opvarmning, nedkøling. OK. Risikoanalyse for opvarmning. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret og henvisning på egen hjemmeside. OK.

Emballage m.v.: Mærkning og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer kontrolleret på plast bølter. Ok.