

Kontrolrapport



Virksomhed **Kaffebaren Sønder Boulevard**

Adresse **Sønder Boulevard 68**

Postnr./By **1720 København V**

CVR-nr. **35671218**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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 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 | |
| 03-03-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 04-02-2016 | |
| Dato 08-10-2015 | |
| Dato 04-06-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar.

Adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv og overflader i produktionskøkken, lagerlokale, barområde og på kundetoilet samt rengøring af udstyr og inventar. Vejledt om rengøring af ventilator i køleskabe. Virksomheden redegjorde for rengøring og vedligeholdelse af træbrædder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra den 1. september 2016 til den 3. marts 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport og visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret, ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergener, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer.