

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Paludan**

v/ Papyrusbogcafe ApS

Adresse **Fiolstræde 10**

Postnr./By **1171 København K**

CVR-nr. **32271502**

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	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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-04-2017



Tidligere kontrol

Dato	04-10-2016	
Dato	19-04-2016	
Dato	29-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Konkret vejledt om, at fødevarer i køle- og fryserum skal være løftet fra gulv. Vejledt om brug af engangshandsker.

Virksomheden benytter blæstkøler ved nedkøling af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler:

Produktionskøkken, opvask, kælderlokaler, salgsområde, køle- og fryserum samt rengøring af udstyr og inventar, ingen

anmærkninger. Virksomheden redegjorde for procedurer og frekvens for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden kunne fremvise et funktionelt indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra den 5. oktober 2016 til den 5. april 2017. Vejledt om procedurer for ansvar ved dokumentation af egenkontrollens gennemførelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret, ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er konstateret: Ansat i køkken vejledes via telefon af køkkenchef når der opvarmes og

