

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Woody,**

v/Necati & Aydin K.

Adresse Klampenborgvej 215H

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 26825962

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

Denne kontrol, dato

20-05-2017



## Tidligere kontrol

Dato 19-09-2016	
Dato 09-02-2016	
Dato 18-09-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel håndtering af buffet, herunder løbende overvågning, brug af hygiejniske tænger og redskaber, genopfyldning af fade, klæde til brød m.m.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i kølerum samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt om at der ikke skylles salat m.m i skyllevask, men at dette foregår i anden vask. Forholdet er d.d vurderet som en bagatelagtig overtrædelse.

Ydet konkret vejledning om at nedkøling af fødevarer ikke foregår i samme gryde, som der er anvendt til produktion. Der er anvendt en gryde til nedkøling af kødsovs, kødsovsen er nedkølet korrekt, forholdet er derfor vurderet som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuel rengøringskontrol af overflader, udstyr og inventar i produktionslokale og i barområde. Vejledt om rengøring af hylder og fliser i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens skriftlige procedure for håndtering af buffet samt skriftlig dokumentation for tidsstyring af buffet.

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

