

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe NemoKitchen**

Adresse **Fabriksområdet 52**

Postnr./By **1440 København K**

CVR-nr. **14642285**

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.	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	
<b>31-08-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-09-2016	
Dato 05-04-2016	
Dato 09-03-2016	
Virksomhedens egenkontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse i køleindretninger, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køleindretninger, grøntrum, emfang, opvaskemaskine, tørvarelager, personaletoilet samt barområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Grøntrum, opvaskemaskine, emfang samt barområde.

Følgende er konstateret: Der er ikke forrum til toilet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne, for kravet om forrum til toilet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for gennemført egenkontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra januar til d.d.

Følgende er konstateret: Der er ikke dokumenteret egenkontrol i 3 uger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe NemoKitchen**

Adresse Fabrikområdet 52

Postnr./By 1440 København K

CVR-nr. 14642285

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Konkret vejledt om at dokumenterer egenkontrollen efter frekvensen fastsat i egenkontrolprogrammet.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarerhygiejne eller instrueret tilstrækkeligt i det arbejde de udfører. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret uden mærkninger: Virksomheden har synlig information om at personalet kan oplyse om allergene ingredienser.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret CVR-nummer uden anmærkninger.