

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Bang og Jensen**

Adresse Istedgade 130

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 20673583

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

Denne kontrol, dato	
<b>12-09-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 11-05-2016	
Dato 10-07-2015	
Dato 19-05-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden

anmærkninger: Opbevaring, håndtering og hygiejnisk

adskillelse af fødevarer i køleskabe og frydere. Faciliteter til

hygiejnisk håndvaskning. Konkret vejledt opbevaring af

dressinger uden for køl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger:

Inventar, maskiner, vægge gulve og øvrige indvendige og

udvendige overflader i køkkenet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af

virksomhedens overflader herunder, gulve, borde, inventar og

opvaskemaskine og køleskabe. Ingen anmærkninger. Konkret

vejledt om udbedring af slidt gulv i opvasken. Forholdet er

vurderet bagatelagtigt under de nuværende forhold.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning perioden fra sidste

kontrol til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt

instrueret i håndtering af fødevarer.