

Kontrolrapport

Virksomhed **Kafferiet på Christianshavn**

Adresse Wildersgade 26

Postnr./By 1408 København K

CVR-nr. 36737352

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | | |
|---------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato | | |
| 30-10-2017 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 14-08-2017 | |
| Hygiejne: Vedligeholdelse | | |
| Dato | 18-08-2016 | |
| Dato | | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperaturer i køleskabe, faciliteter til hygiejnisk vask af hænder samt procedurer for oplysning af allergener i kager og brød produceret i eget eksternt bageri uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktions- og serveringsområde uden anmærkninger. Konkret vejledt om rengøringsfrekvens i kælderloft.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Kontrolleret vedligeholdelse af vægge på lager uden anmærkninger. Gulv på lager fremstår i rå beton, virksomheden oplyser, at de arbejder på at vedligeholde gulv. Gulv fremstrå rent. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om gulvbelægning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation stikprøvevist for varemodtagelse og opbevaring fra forrige kontrolbesøg indtil dags dato uden anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden skiltes med, at oplysninger om allergene ingredienser kan fåes af personalet ved forespørgsel, ingen anmærkninger.