

# Kontrolrapport

Virksomhed **Mefisto**

	Kyllesbech' gourmetcafe ApS
Adresse	Volden 28
Postnr./By	8000 Aarhus C
CVR-nr.	30591992

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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>30-11-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-12-2016	
Dato 20-07-2016	
Dato 13-07-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Nye køleskabe er opstillet i køkkenet, heri opbevares klargjorte fødevarer klar til dagens servering, temperaturer, emballering heri, set, ok. Det oplyses at der er ansat person som tager sig at rengøring i køkken, klargøring af grøntsager m.m. til dagens tilberedning, ok. Håndtering af rått kød foretages på særskilt arbejdsplads og tilmæssigt adskilt fra tilberedning af spiseklare produkter og opvask, ok. Nedkøling i falde gastrobakker, temperatur målt til 4,5 grader i nedkølet sauce, ok. Vejledt konkret om 3 timers rettesnor ved opbevaring af saucer, dressing, mayo o.a. kølekrævende udenfor for køl. Vask i stål køkkenbord ved opvask holdes fri til håndvask, ok.

Hygiejne: Rengøring: Under tilsynet bar køkkenet præg af travlhed, men idet kok oplyser at der efter middagsryk rengøres på gulve, arbejdsoverflader, opvask ryddes m.m. inden aften servering, vurderes ok. Nye procedurer med rengøring og desinfektion i køkken efter tømning af fedtudskiller igangsættes. Regmæssig rengøring af loftområde og rørføringer sættes på rengøringsplan, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Nye køleskabe er installeret, ok. Det oplyses at der er planer om vedligehold/renovering i lokaler foråret 2018, indtil da igangsættes overfladebehandling af loft, malede overflader

