

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe & Ristorante Valencia**

v/Joseph Ibrahim

Adresse Storgade 6

Postnr./By 4180 Sorø

CVR-nr. 29511667

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

**11-01-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 19-08-2016	
Dato 23-09-2015	
Dato 10-09-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring og adskillelse af fødevarer, temperatur i køle- og frostinventar, håndvaskefaciliteter og arbejdsbeklædning i køkken.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af toiletter, inventar, køkken, opvask og barområde, OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af inventar og køkken, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol fra august-2017 til dags dato på temperaturkontrol af køl, frost, varemottagelse, varmebehandling og nedkøling, OK. Kontrolleret at blanketvalg til virksomhedens risikoanalyse er dækkende, OK.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret, at de personer, der håndterer fødevarer er instrueret og uddannes i fødevarerhygiejne i forhold til det arbejde, de udfører, OK.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, OK

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomhedens brug af tilsætningsstoffer, OK. Virksomheden oplyser, at der ikke anvendes tilsætningsstoffer.