

Kontrolrapport

Virksomhed **Kulturzonen**

Café
Adresse Nøragersmindevej 90
Postnr./By 2791 Dragør
CVR-nr. 20310413

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
24-01-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 21-09-2016	
Dato 24-09-2015	
Dato 05-09-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapport er ændret d. 25. januar 2018

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold. Gennemgået procedurer for hygiejnisk opsætning af buffet uden anmærkninger. Følgende er konstateret: Dør mellem gang/forrum til toilet og produktionskøkken stod åben. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for hvad der må opbevares i forrum og toilet i en godkendt fødevarer virksomhed. Vejledt om løsningsmulighed for skillevæg på toilet hvis der skal anvendes vaskemaskine og tørretrumbler således at det er adskilt fra toilettet (urent område).

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken med inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Der

