

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Østerbrohuset ApS**

Adresse **Århusgade 103**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **38292099**

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

Denne kontrol, dato	
16-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 27-09-2017	
Dato 25-01-2016	
Dato 23-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køle- og frysearrangement. Adskillelse af fødevarer. Mulighed for hygiejnisk håndvask. Tilvirkning af fødevarer på kontroltidspunktet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: . Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for gennemført egenkontrol for nedkøling, varemottagelse og opbevaringstemperatur for perioden fra sidste tilsyn til dags dato samt skriftlige risikoanalyse for emballage.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Foliebakker, kondibokse, spande samt plastkasse. Køkkenpersonale kender til brugen af kontakt materialer til den rette type fødevarer Konkret vejledt om at kunne fremvise datablad for fødevarekontaktmaterialer.