

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kafe Kapers**

v/Merci ApS

Adresse **Gunnar Nu Hansens Plads 2**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **29180849**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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 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>21-06-2018</b>         |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |  |
| Dato 04-12-2017           |  |
| Dato 17-10-2017           |  |
| Dato 21-09-2017           |  |
| Hygiejne: Vedligeholdelse |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mulighed for hygiejnisk håndvask i produktionsområde, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle- og frostfaciliteter, adskillelse ved anretning, flow og håndtering for opvask, procedure for affaldssortering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområder herunder redskaber, vaske og maskiner.

Følgende er konstateret: Vægfliser og fluenet på bagdør er let fedtet og støvet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler hvor der håndteres fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af virksomheden med udendørs arealer, herunder sikring af døre og vinduer, samt udendørs affaldshåndtering. Ingen anmærkninger. Virksomheden har mundtlig redegjort for planlagt vedligeholdelse ultimo 2018, vejledt generelt om at notere i vedligeholdelseslog.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvis dokumentation for opvarmning, nedkøling, opbevaringstemperatur og varemottagelse for perioden fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

