

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Let**

Adresse **Banestrøget 5-7**

Postnr./By **2630 Taastrup**

CVR-nr. **33956126**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
18-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 03-05-2018	
Dato 20-07-2017	
Dato 26-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse. Henvendelsen gav ikke anledning til bemærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask samt opbevaringstemperatur i kølerum og fryserum. Gennemgået procedure for holdbarhed af fødevarer i produktionen, varemottagelse og adskillelse mellem fødevarer på køl, ok. Generelt vejledt om holdbarhed. Konkret vejledt om at hvis fødevarer anvendes efter "bedst før" datoen er overskredet, skal virksomheden foretage en faglige vurdering af den enkelte fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, bar, fryserum og kølerum med inventar og udstyr herunder bordoverflader, hylder, emfang, stegeområde, friture og vægge bag stegeområde. Personalet har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af køkken med udstyr og inventar, ok.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.