

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe A**

Adresse Herlev Hovedgade 31, 2 st

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 35803998

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
04-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 18-11-2016	
Dato 07-09-2016	
Dato 15-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Opbevaringstemperaturer i køleinventar.

Vejledt om regler vedr. opbevaring af hakket oksekød.

Virksomheden oplyser at de tidsstyrer kølepligtige fødevarer, men bruger ikke stringent tidsstyring, der sikrer at tiden overholdes. Vejledt om regler vedr. tidsstyring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkken, herunder produktionsborde, gulv og vægge omkring produktionsborde.

Følgende er konstateret: Virksomhedens loft fremstår flere steder snavset i produktionsområde og opvaskemaskine fremstår indvendigt mindre snavset. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om regler vedr. rengøring af lokaler og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af temperaturkontroller ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning i indeværende år.

Virksomheden har fremvist termometer.

Set risikoanalyse og egenkontrolprogram for tidsstyring.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

