

Kontrolrapport

Virksomhed **Café Claudio**

Adresse Hvidovrevej 137

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 33846355

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

Denne kontrol, dato	
06-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 02-05-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 21-03-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 07-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer i køle inventar, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Forrum til toilet i kælder. Konkret vejledt om forrum til toilet. Følgende er konstateret: I kumme fryser i kælder ligger der en sort skralde pose med stegt flæsk. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden staks kassere pose og indhold. Vejledt konkret om engangs emballage.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og bar område herunder gulv, vægge, hylder samt køle og fryse inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af kælder og gulv i køkken. konkret om løsnings forslag samt brug af vedligeholdelses plan.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og bar område herunder væg, hylder samt gummilister. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at de har planer om vedligeholdelse af gulv i køkken samt lager i kælder senest om 3 måneder.

