

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café Rosenhaven ApS**

Adresse Hammelstrupvej 100

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 31086647

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
<b>15-06-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-06-2016	
Dato 07-05-2015	
Dato 14-06-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at opvarmet, nedkølet letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Virksomhedens opbevarer opvarmet, nedkølet letfordærlige fødevarer i køleboks målt med kaliberet lufttermometer til en temperatur på 12,2°C, der blev endvidere målt en kernetemperatur med kaliberet indstikstermometer i stegt flæskesteg på 12,1°C, i leverpostej på 11,7°C og rejer i lage på 11,5°C. Indskærpelsen er vurderet ud fra omfanget af fødevarer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kassere de fødevarer der er letfordærlige. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler; køkken, diskområde samt lager, udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret lokaler; køkken, diskområde samt lager, udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Gulv på lager fremstår slidt og rusten. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af lokaler hvor

