

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Marcello`s**

Adresse Kongensgade 10

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 37670065

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
22-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 12-03-2018	
Dato 10-06-2017	
Dato 23-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet og stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder, opbevaring af rengøringsmidler. Der er en dobbelt vask med et armatur i køkkenet i kælderen, virksomheden oplyser at der kun arbejder en medarbejder i kælderen afgang samt at den ene vask anvendes til håndvask og den anden til produktionsvask. Vejledt konkret om en løsningsmulighed for opsætning af et ekstra armatur og adskillelsesplade mellem de 2 vaske hvis køkkenet anvendes af flere medarbejdere af gangen, så virksomheden undgår krydskontaminering. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen fx akrylamid/PAH ved fremstilling af fx pommes frites/kød samt frekvens for udskiftning af fritureolie. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenet i stueplan samt kælder herunder produktionsborde, vægge, gulve og kølerum indvendigt. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af køkken. Følgende er konstateret: Bagdøren ind til køkkenet stod åben ved tilsynets start. Forholdet vurderes under de

