

Kontrolrapport



Virksomhed **Cæsars Palads**

Adresse **Dyrehavsbakken 18**

Postnr./By **2930 Klampenborg**

CVR-nr. **27509231**

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.	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	04-07-2017	
Dato	05-08-2016	
Dato	22-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Opbevaringstemperaturer og tildækning af fødevarer i køle- og frostinventar. Ejer har redegjort for buffethåndtering, herunder at varmholdte fødevarer opbevares ved min. 65 grader og at fødevarer udenfor køl opbevares i max tre timer, hvorefter det kasseres.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken, herunder bordoverflader, udstyr og inventar, opvaskeområde, område for fastfood samt bar- og buffetområde.

Følgende er konstateret: Ventilation i kølerum samt emfang over komfur i fastfood område fremstår hhv. med sorte belægninger og fedtrest. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler og udstyr hvor der håndteres fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køle- og fryseinventar. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om udskiftning af ødelagte gummilister i køleinventar samt udsmidning af slidte skærebrætter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for

