

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Sofa1**

Adresse Vesterbrogade 4B

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 34245037

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 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		
19-09-2018		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	25-07-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	18-10-2017	
Dato	12-09-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bøde og indskræpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken og på lager.

Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Kontrolleret

faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Gennemgået

virksomhedens procedure på produktions flow og samt

optøning - ingen anmærkninger. Vejledt om regler for

opbevaring, adskillelse, flow og indretning.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige

kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken med inventar, opvaskefaciliteter og lager faciliteter.

Vejledt om regler for renholdelse af lokaler, inventar og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Vedligeholdelse af køkken med inventar,

opvaskefaciliteter og lager. Ingen anmærkninger. Vejledt om

regler for vedligeholde af lokaler , inventar og udstyr.

Virksomheden oplyser at de over vinteren vil renovere og evt. udvide køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Dokumentation på varemodtagelse,

opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling fra 25/7 -

