

Kontrolrapport

Virksomhed **Mefisto**

	Kyllesbech' gourmetcafe ApS
Adresse	Volden 28
Postnr./By	8000 Aarhus C
CVR-nr.	30591992

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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	
16-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 30-11-2017	
Dato 07-12-2016	
Dato 20-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr. Det indskærpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand. Følgende er konstateret: I opvaskemaskinen på lågen, i vaskehuset og på bevægelige dele indvendigt er der rødlige belægninger. Karmen indtil kølerummet og på blæser og omkring blæseren er der sorte belægninger samt på melbeholder er der manglende rengøring. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kunne de godt se og vil få det rengjort. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: køkken lokaler. Følgende er konstateret: Der er blottet bygningsmateriale tæt på trappen, hvor bæres emballeret fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at lokaler hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand og fødevarerne skal beskyttet mod kontaminering. Virksomheden oplyser at de er klar over problemet og arbejder sammen med udlejer om en løsning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling sidste 3 måneder, ingen anmærkning.