

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Danasia**

Adresse Roskildevej 148A

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 37312207

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
09-11-2018		
Tidligere kontrol		
Dato	28-09-2017	
Dato	06-09-2017	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	22-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at gardin som hænger i luge ind til serveringsområdet fjernes, ok. Vejledt konkret omkring regler for opbevaring af privat mad i en godkendt fødevarervirksomhed.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der er en smule ansamlinger af snavs på kanter af hylde under bord ved siden af ovn i køkkenet samt enkelte steder i hjørner og kanter af gulve i køkken og på lager. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøring af disse steder. Vejledt om anvendelse af desinfektionsmiddel ifb. med rengøring af lokaler, udstyr og inventar, som er i direkte kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

