

Kontrolrapport



Virksomhed **Ché Fè**

Adresse **Borgergade 17A**

Postnr./By **1300 København K**

CVR-nr. **30824423**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
28-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 06-12-2017	
Dato 30-06-2017	
Dato 13-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Drøftet opsætning af håndvask i grovkøkken i kælderområde. OK.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions -og opvaskeområde samt grovkøkken i kælder. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for modtagerkontrol, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden primo januar 2018 frem til d.d. OK

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne ift . til de aktiviteter de foretager, herunder Sous vide produktion. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder modtagerkontrol, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden primo maj 2018 frem til d.d.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke, Bronze, med økologiprocent 30-60 % er overholdt. Herunder kontrolleret økologiregnskab for 1. kvartal til og med 3. kvartal 2018 samt foretaget stikprøvevis

