

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café Dalle Valle**

Adresse **Fiolstræde 3-5**

Postnr./By **1171 København K**

CVR-nr. **31496810**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>01-02-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-02-2018	
Dato 08-04-2017	
Dato 27-10-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: En mængde kogt pasta penne på cirka 5 kg. nedkølet fra i dagen inden måltet med indstikstermometer til 8.1 °C. havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Konkret vejledt om nedkølingsprocedurer og eventuel mulighed for anskaffelse af blæstkøler, til nedkøling af fødevarer.

Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og generel orden i køleskabe, kølerum og fryser, tag-bestik på buffet samt samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Konkret vejledt om at tavle til tidsstyring.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomheden herunder, køleskabe, kølerum, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsen af

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café Dalle Valle**

---

---

---

Adresse **Fiolstræde 3-5**

---

Postnr./By **1171 København K**

---

CVR-nr. **31496810**

---

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden herunder, køleskabe, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om udbedring af slidte fliser i opvasken omkring bakker. Forholdet er vurderet bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---