

Kontrolrapport

Virksomhed **WannaB Café og Bar**

Adresse Kompagnistræde 4

Postnr./By 1208 København K

CVR-nr. 36075961

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 4 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| 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, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | | |
|-----------------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato | | |
| 03-04-2019 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 05-02-2019 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | | |
| Dato | 22-10-2018 | |
| | | |
| Dato | 22-08-2018 | |
| Hygiejne: Rengøring | | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Virksomheden politianmeldes.

Følgende er konstateret: Lufttemperatur i kølebord hvor der bl.a. blev opbevaret ca. 600-700g ferske tigerrejer, blev målt til 6,8°C. Temperaturen målt i rejerne med indstiksfølger blev målt til 6,8°C. Yderligere blev lufttemperatur i kølerum hvor der bl.a. blev opbevaret ca. 400-500g ferske laksesteaks, målt til 4,8°C.

Temperaturen målt i laksesteaks med indstiksfølger blev målt til 4,3°C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil for fremtiden opbevare ferske fiskeprodukter i særskilt køleskab

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer målt i øvrige køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret at bøde fra forrige kontrolbesøg er efterkommet. Rengøring af produktions -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at bøde fra forrige kontrolbesøg er efterkommet. Vedligeholdelse af produktions -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

