

Kontrolrapport

Virksomhed **Cakenhagen**

Adresse **Vesterbrogade 3**

Postnr./By **1620 København V**

CVR-nr. **10404916**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
09-04-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	20-11-2018	
Dato	19-10-2018	
Tilsætningsstoffer m.v.		
Dato	19-04-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar. Adskillelse af fødevarer. Vejledt om at tildække fødevarer. Delvis faciliteter til hygiejnisk håndvask. Følgende er konstateret: I produktionen er der ikke varmt vand i håndvasken der benyttes af tjenerne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da anden håndvask i produktionen kan benyttes. Vejledt konkret om faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulv og overflader i produktion og salgsområde samt rengøring af udstyr og inventar. Vejledt om rengøring af gulvet under opvask og under lynfryser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Virksomheden har skriftlige procedurer for mængdeberegning/dosering af tilsætningsstoffer.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for mængdeberegning, afvejning og dosering af farvestof E102. Virksomheden kunne fremvise datablad fra leverandør.