

Kontrolrapport

Virksomhed **A & S Cafe**

Café Mahalle
Adresse Birkegade 6, Kld
Postnr./By 2200 København N
CVR-nr. 37129577

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 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	
12-04-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 21-11-2018	
Dato 19-09-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 09-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, håndtering af fødevarer under tilsynet, procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Vejledt om anden placering af papir til tørring af hænder efter håndvask.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke indstikstermometer til kontrol af temperatur ved opvarmning og nedkøling, og har målt temperaturerne med et overflade termometer. Fødevarestyrelsen har vurderet ud fra de dokumenterede temperaturer at det ikke er tilstrækkeligt at måle med et overflade termometer. Vurderet som en bagatelagtig overtrædelse, grundet mængde af kødprodukt der opvarmes og nedkøles og de gennemgåede procedurer. Virksomheden oplyser at de har mistet termometeret for ca. en uge siden, og at de indkøber et nyt termometer i dag.

Vejledt om indretning og transport af fødevarer i bil som benyttes til transport af varer. Bilen var ikke tilstede ved tilsynet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulv, overflader samt inventar i produktionslokale herunder

