

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café Sommer**

Adresse Havnegade 19

Postnr./By 3770 Allinge

CVR-nr. 37423653

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
<b>13-06-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-08-2018	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: kyllingebryst (sous vide) i vakuumposer med kødsaft er placeret over færdigtilberedt smørrebrød med risiko for kontaminering af smørrebrød.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om færdigtilberedte fødevarer placeres over spiseklare fødevarer.

Kontrolleret: temperatur i kølebord i produktionslokalet med smørrebrød, kyllingebryst, rejer og kyllingesalat. Det indskærpes, at letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: temperaturen i kølebord i produktionslokalet med ca. 10 kg kyllingebryst, 2 kg. rejer og 20 stk. smørrebrød er temperaturen mål til 8,2°C. i fødevarerne og 8,9°C i lufttemperatur. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi retter fejlen og omplacerer nogle af fødevarerne. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med

