

Kontrolrapport

Virksomhed **Café Dalle Valle**

Adresse **Fiolstræde 3-5**

Postnr./By **1171 København K**

CVR-nr. **31496810**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
20-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 26-03-2019	
Dato 01-02-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 12-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og hygiejnisk adskillelse i køleskabe, kølerum, tag-bestik til selvbetjening og tidsstyring af buffetrettet samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af virksomhedens overflader og inventar herunder gulve, vægge, loft, køleskabe. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om rengøring af område i baren hvor der laves cocktails, da der var fugtigt og dryppede sodavand på gulvet. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om skadedyrsikring i barområdet, da der var bananfluer omkring cocktail-bænken. Konkret vejledt om at sikre at der ikke drypper vand og sodavand på gulvet. Forholdene vurderes bagatelagte under de nuværende forudsætninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret, at virksomheder skiltes med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet.