

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café Claudio**

Adresse Hvidovrevej 137

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 33846355

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 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	
<b>22-08-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-08-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 25-02-2019	
Dato 12-10-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse. Forholdet er delvist bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har en relativ stor beholder med stegt flæsk placeret i kølerummet nedkølet fra dagen før. Temperaturen blev ved tilsyn målt til 6,3°C og kunne tyde på at nedkølingen har taget længere tid end 3 timer fra 65 - 10°C. Konkret vejledt at anvende mindre beholdere, så det sikres at nedkølingskravet overholdes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar og opvaskeområde.

Virksomheden har ikke længere benanfluer i opvaskeafsnit grundet ændring af procedure. ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Set egnet termomter. Følgende er konstateret: rist til afløb i produktionslokale ligger fortsat løst. Håndværker er bestilt. Konkret vejledt om at få fastgjort rist til afløb snarest.

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrol ikke kontrolleret ved opfølgende tilsyn da egenkontrolprogram blev kontrolleret ved sidste tilsyn. Konkret vejledt om at at risikoanalyse og egenkontrolprogram altid skal være tilgængeligt for ansatte og FVST.

Offentliggørelse af kontrolrapport: ok