

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Franske Bogcafes**

Efterfølger

Adresse Fiolstræde 16, st.

Postnr./By 1171 København K

CVR-nr. 33916213

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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>07-09-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-02-2018	
Dato 05-04-2017	
Dato 12-12-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring. Indskærpelse fremsendt. Følgende er

konstateret: I et køleskab med bl.a. 3 pakker smør, en 2 liter ratatouille under nedkøling, 3 pakker frisk gedeost og en lille plastikbøtte med år marineret kylling målt temperaturen til 14.5° C med lufttermometer. Med indstikstermometer målt den marinerede kylling til 13.0°. Et andet køleskab med en pakke foie gras målt til 7.5° med lufttermometer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi lukker ned for servering i dag og kasserer det nødvendige.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleskab med mælk i baren samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning uden anmærkninger.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: En portion rataouille på cirka 2 liter der havde været under nedkøling i 3 timer, målt med indstikstermometer til 43.9°. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil genopvarme ratatouillen igen. Indskærpelse

