

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Siesta**

Adresse Rådhusstræde 2B

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 29226377

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
13-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 21-01-2019	
Dato 05-12-2018	
Dato 29-10-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøg på baggrund af anonym forbruger-henvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: målt køletemperaturer, fersk fik

opbevares med is på, målt temperatur i varmholdte sauce, adskillelse imellem fødevaregrupper og faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Vejledt konkret om opbevaring af rå og tilberedte kød(særligt kylling) i køleskuffer, bør ske mere adskilt, eks. i hver sin skuffe for at undgå krydssmitte. Vejledt generelt om regler for beskyttelse af fødevarer eks. ved indpakning på lagerkøl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, redskaber og udstyr.

Det indskærpes, lokaler hvor der opbevares fødevarer skal være rene og alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: to ventilatorer i kølerum har meget kraftige ansamliger af sort/grønlig skimmelvækst, der opbevares fortrinsvis emballeret fødevarer i kølerummet. Køleskuffer(ved ovn) har sorte skimmel-lignende vækst imellem køleskufferne og på bagside af skuffernes front, altså på indersiden. Der løber en del kondensvand omkring skufferne.

