

Kontrolrapport



Virksomhed **OKKO Café og Bar**

Adresse Læderstræde 28

Postnr./By 1201 København K

CVR-nr. 37308498

| 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 | |
| 06-11-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 07-01-2019 | |
| Dato 16-01-2018 | |
| Dato 03-04-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar, herunder opbevaring af fødevarer i kølegrav og faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions -og opvaskeområde, barområde samt fødevarelager i kældere, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktions -og opvaskeområde, barområde samt fødevarelager i kældere, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter. Stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol og opvarmning fra forrige kontrolbesøg frem til d.d. Yderligere kontrolleret måleudstyr til kontrol af kritiske kontrolpunkter.

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning vedrørende oplysningsmulighed om allergener til forbrugeren. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift