

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe A**

Adresse Solrød Center 115-117, st

Postnr./By 2680 Solrød Strand

CVR-nr. 36464976

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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		
22-11-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	14-08-2018	
Dato	14-06-2018	
	Hygiejne: Rengøring	
Dato	12-09-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med salatbuffet og spiseklare fødevarer herunder kontrol af tænger og brug af handsker.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj. Der har ikke været sygdom blandt køkkenpersonale.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering og produktion af fødevarer herunder adskillelse, opbevaring og varmholdelse af sovse. Konkret vejledt om mulig desinfektion efter endt rengøring til beskyttelse mod krydsforurening.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, kølerum og opvaskeområde. Vejledt om rengøring ved svært tilgængelige steder, f.eks. armaturer og plastfilmholder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, nedkøling og genopvarmning frem til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

