

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Sommerfuglen**

v/Ihsan Coskun

Adresse Valby Langgade 81

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 31644402

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| 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       |            |  |
| 18-02-2020                |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |            |  |
| Dato                      | 04-06-2019 |  |
| Dato                      | 08-04-2019 |  |
| Hygiejne: Vedligeholdelse |            |  |
| Dato                      | 20-02-2019 |  |
| Hygiejne: Vedligeholdelse |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer, adskillelse af fødevarer på køl samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt generelt om regler for opbevaring af fersk fisk

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Indvendigt i kølebord fremstår hjørner med fedtet belægning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, lager og kølerum herunder gulv, vægge, hylder, mikro ovn samt fryse og køle skabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Væg i lager er begyndt igen at skalle i overfladebelægningen og drysse lidt med pus, væggen har tidligere været udbedret for lignende problem. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning samt nedkøling for perioden juni 2019 til dags dato.

