

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe A**

Adresse Ordrupvej 57

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 36433590

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
06-02-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 12-06-2019	
Dato 09-05-2019	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 23-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, opbevaringstemperatur i køle- og fryseboks i kælderen samt kølebord, adskillelse og tildækning af fødevarer under opbevaring, forrum, tag tænger til salatbar, gennemgået mundtlig procedure for opvarmning, nedkøling og varmholdelse af saucer.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevare arbejdsbeklædning på åbne hylder i forrum til toilet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, tøjet blev fjernet under tilsynet og konsulenten oplyste at det hele vil blive sendt til renseri. Vejledt generelt om at forrummet skal fungere som en sluse, der forhindrer, at luften bliver spredt fra toiletrummet ud til andre lokaler hvor der opbevares fødevarer eller ting som kommer i kontakt med fødevarer som f.eks. arbejdsbeklædning og vistestykker. Et lukket skab i forrum til toilet kan bruges til opbevaring af arbejdsbeklædning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Køle- og fryseboks, produktionskøkken og salgsområde herunder gulv, bordoverflader, indvendig i opvaskemaskine, isterningsmaskine, emfang og gummilister i køleinventar.

