

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Cuckoos Nest ApS**

Adresse Vestergade 73, st

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 38217933

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<b>25-09-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-08-2020	
Dato 30-10-2019	
Dato 20-03-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med sæbe og papir, opbevaring af ren forklæder i køkkenet, samt mundtlige procedurer for håndteringen ved sygdom blandt køkkenpersonalet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af kylling og hakkebøffer på køl, herunder temperaturkontrol af hakkebøffer og kylling samt mundtlige procedurer for håndteringen ved optøning af kylling på køl.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringsforhold for fødevarer kølekrævenmde og ikke kølekrævende fødevarer herunder stikprøvevis temperaturkontrol af køleenheder, køleskuffer og fryser, samt kontrolleret stikprøvevis virksomhedens brød til udlevering ved salg herunder opbevaringsforhold.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for håndtering ved adskillelse i mellem de forskellige arbejdsstationer herunder håndtering for adskillelse i mellem kød og frugt/ grønt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenet med inventar herunder opbevaringsbøtter til



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 50 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

