

# Kontrolrapport

Virksomhed **CAFE EIFFEL ApS**

Adresse Skovvangen 42

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 25486080

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
<b>22-10-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-01-2019	
Dato 20-06-2018	
Dato 02-05-2018	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer under tilvirkning af brunch tallerken og Nathos med kylling, gennemgået virksomhedens procedurer for nedkøling af grøntsagstærter. Målt temperaturer i køleenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkkenlokale samt gennemgået procedurer for rengøring af inventar, herunder emfang, indvendig rengøring af køleenheder samt vægge og hylder i køkkenområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling, varemodtagelse samt opvarmningstemperaturer for perioden august 2020 og frem til tilsynsdato.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.