

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Emil**

Adresse Annexstræde 3

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 34879125

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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>21-04-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 29-01-2020	
Dato 23-08-2019	
Dato 31-07-2019	
Mærkning og information	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret håndtering af fødevarer herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Mundligt gennemgået procedurer for varemodtagelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde herunder køle og fryseinventar, opvaskemaskine og mikroovne indvendigt, emhætte, komfur, grill, bordoverflader og gulv.

Følgende er konstateret: Gulv langs kanter og hjørner samt under inventar i bar område fremstår ikke rengjort, nederste lister i køleskabe fremstår med små ansamlinger af ældre snavs. Isternings maskiner fremstår med lettere ansamlinger af kalk. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden er i gang med rengøring efter lockdown. Vejledt konkret om rengøring af svært tilgængelige steder samt rengøringsfrekvens.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Gummilister i køle og fryseinventar. Følgende er konstateret: Gummiliste i køleskab hvor der opbevares mælk og juice fremstår defekt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

