

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café Nyhavn 17**

Adresse **Nyhavn 17**

Postnr./By **1051 København K**

CVR-nr. **15148071**

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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>25-10-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-08-2021	
Dato 29-06-2021	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 23-12-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer samt måling af temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og opvaskeområde samt i køkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Under inventar, indvendig i inventar, opvaskemaskiner, lager, isterningemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling og varmeholdelse fra sidste kontrolbesøg til nu.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er konstateret: Der skiltes ikke med at man kan spørge om allergener. Virksomheden oplyser at det plejer at stå i menukort samt sammen med kontrolrapporten. Under kontrolbesøget laver virksomheden et nyt skilt der hænges op. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Godkendelser m.v.: CVR