

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Toldboden**

Adresse **Amaliegade 41, K**

Postnr./By **1256 København K**

CVR-nr. **28922884**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
08-03-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 10-02-2016	
Dato 19-03-2015	
Dato 11-02-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer samt måling af temperaturer. 1 vask til grønt, 1 til opvask + opvaskemaskine, 1 håndvask. Der oplyses at der yderligere vil blive opsat håndvask i barområdet og indtil da bruges håndvask i køkken. Forrum til toiletter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken med inventar og udstyr samt lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsoverflader i køkken samt gummilister.

Følgende er konstateret: Enkelte fliser i køkken er revnet og emhætte fremstår mindre vedligeholdt. Det oplyses at der er planer om udbedring og virksomheden kan fremvise vedligeholdelsesplan. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer og opvarmning fra start til dags dato. Virksomheden har ikke dokumenteret nedkøling da de har haft åbent under 1 uge.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler at printe selve

