

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Hjuldamperen**

Adresse **Taarbæk Strandvej 59P**

Postnr./By **2930 Klampenborg**

CVR-nr. **25651952**

| 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 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 04-10-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 05-01-2017 | |
| Dato 20-05-2016 | |
| Dato 14-01-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køleskab i køkken samt i fryser på lager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, herunder komfur og emfang, opvaskemaskine, køleinventar, bordoverflader samt vægge, gulv og loft. Lagerlokale i kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer for indeværende år. Vejledt konkret om revidering af egenkontrol.

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

Mærkning og information: Konkrolleret at virksomheden skilter med, at allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Hjuldampen**

Adresse Taarbæk Strandvej 59P

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 25651952

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| 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

- Ordinær kontrol Kontrolkampagne
 Ekstra kontrol
 Anden kontrol

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 05-01-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 20-05-2016 | |
| Dato 14-01-2016 | |
| Dato 15-09-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaringstemperatur for køleinventar, adskillelse af fødevarer, tildækning af fødevarer, mulighed for håndvask med sæbe og papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret renholdelse af produktionslokale med inventar, maskiner og redskaber, herunder køleskabes indvendige sider og kanter, stikprøvevis kontrolleret glatte overflader herunder bordflader og gulvflader. Der er kontrolleret fro renholdelse på toiletter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret tætningslister på køleinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation og resultater for varemottagelse, og nedkøling fra december 2016.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR- OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift