

Virksomhed **Cafe Piccolina**

Adresse Skolegyde 8, 1

Postnr./By 8000 Århus C

CVR-nr. 35730184

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**28-01-2015**

Tidligere kontrol

Dato 09-12-2014	
Dato 09-07-2014	
Dato	

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse på køl i køkken og på lager, toiletforrum (gæster og personale), håndvaskefaciliteter alle steder, og sikring mod skadegørere, ok. Vejledt om overdækning af uemballerede varer fra kælder til køkken, og om at dør mellem restaurant og toiletforrum medtages i vedligeholdelsesplanen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kælder med kølerum gennemgået, ok. Vejledt om sektionering og bedre sikring.

Virksomhedens egenkontrol: Set relevant risikoanalyse, der suppleres m. blanket 2, og egenkontrolskabelonen er taget i anvendelse, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ok.

Godkendelser m.v.: Tildelt endelig branche: Servering:

Restauranter mv, branchenummer 56.10.00.A. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år er på nuværende tidspunkt 2.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.