

Virksomhed **Cafe Mig og Annie ApS**

Adresse Lyngby Hovedgade 70B

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 28098723

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| 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 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"/> Anden kontrol              |   |

Denne kontrol, dato

**18-02-2015****Tidligere kontrol**

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 17-09-2014 |  |
| Dato 20-03-2014 |  |
| Dato 25-06-2013 |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum, adskillelse af fødevarer i kølerum, opbevaring af tørvarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Der er mundtlig redegjort for nedkøling af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuel rengøringskontrol af overflader og driftinventar i produktionsområde, barområde, tørlager, opvaskeområde samt gæstetoiletter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af tætningslister i køleskuffer samt set relevant måleudstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling samt fejlrapporter fra august 2014 til d.d.

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

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på hakket kød, svine nakkekam, stenbiderrogn, varmrøget laks og kyllingbryst, ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift