

Virksomhed **Baresso Coffee**

Adresse Ryesgade 22

Postnr./By 8000 Århus C

CVR-nr. 10011663

| 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

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**12-06-2015**

### Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 01-10-2014 |  |
| Dato 17-04-2013 |  |
| Dato 24-02-2012 |  |

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at fødevarer opbevares beskyttet mod forurening i køleskabe OK.

Kontrolleret at der er hygiejniske faciliteter til vask af hænder OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse i tilvirknings-, opvaske-, og personaleområder OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i tilvirknings-, opvaske-, og personaleområder OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret registreringer af egenkontrollens gennemførelse og resultater for seneste måned, i henhold til egenkontrolprogram OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af kontrolrapport OK.

Mærkning og information: Kontrolleret holdbarhedsdatoer stikprøvevis på færdigpakkede fødevarer frembudt til salg OK.

25 min.

Kontrollens varighed

Afløbet til

Tilsynsførendes underskrift