

Virksomhed **Cafe Frederiksberg v/Marianne Holm**

Adresse Hadsundvej 1 B

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 25736486

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

21-04-2016

Tidligere kontrol

| | |
|-----------------------------------|--|
| Dato 22-02-2016 | |
| Dato 11-12-2015 | |
| Dato 21-09-2015 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer.

Følgende er kontrolleret: Procedurer for håndtering ved skift af fade og tag tøj på buffet. Ok. Procedurer for udskæring af brød til buffet. Ok. Yderligere oplyses og er vist at der er hånddesinfektionsmiddel til gæster. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køleskabe og fryser, målt temperatur. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gæstetoiletter, kølerum og tilberedningskøkken. Ok.

Der er en smule belægning på lamel i ismaskine, det oplyses, at frekvensen for rengøring af ismaskine sættes op. Vurderet som en bagatel ved dette tilsyn.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CCP opvarmning, nedkøling og opbevaringstemperaturer fra marts måned 2016.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for, at personalet er faguddannet. Der er brochure for retningslinier ved sygdom.

1 time

Kontrollens varighed