

Virksomhed **Café Knarr**

Adresse Vindeboder 20

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 27853528

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| 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

**13-05-2016**

### Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 07-07-2015 |  |
| Dato 19-08-2014 |  |
| Dato 13-05-2014 |  |

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder temperaturer i kølerum og køleskuffer.

Håndvaskefaciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Virksomheden gennemgår flow og procedurer ved produktion til selskaber.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken, kølerum, lager, ovn og overflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køleskuffer, isterningemaskine, stiks og emfang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set elektronisk egenkontrolprogram og stikprøvevid dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for april og maj måned 2016.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

1 time

Kontrollens varighed