

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bülows Kaffebær**

Adresse Jægergårdsgade 80

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 30621204

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
11-10-2016		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	12-06-2014	
Dato	08-03-2012	
Dato	18-01-2011	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at mælk maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: i lille køleskab i diskområde blev der i køleskab og i mælk målt en temperatur på 10°C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Mælken kasseres. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Temperaturer i køleskab og fryser i køkken målt og fundet i orden. Oplyste procedurer ved tilberedning af glutenfrit brød tidsmæssigt adskilt fra anden håndtering af glutenholdige produkter, ok

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse i diskområde, i køkken, i kølere, fryser, i opvaskemaskine set og fundet i orden. Opvask i maskine med skyl over 80 grader, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrolprogram og risikoanalyseblanketter samt dokumentation efter køleopbevaring set fra 2016, ok. Men det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: der var ingen dokumentation efter varmebehandling og nedkøling fra 2016 at fremvise og køletemperaturer var visuelt ikke kontrolleret d.d.. Virksomheden oplyste at dokumentation efter varmebehandling og nedkøling indsendes hvis det dukker

