

# Kontrolrapport

Virksomhed **Amigos Cafe & Pizza**

Adresse Bytorvet 2 C

Postnr./By 4281 Gørlev

CVR-nr. 30094573

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.	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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
23-03-2017		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	12-01-2017	
Dato	30-11-2016	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	20-05-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøg i forbindelse med kundehenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter, målt

opbevaringstemperatur på køl og frost. personalet anvender ren arbejdsbeklædning. kontrolleret fritureolie, ved tilsynet så olien ren og pæn ud.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken, opvask, køle- og frostbokse med inventar samt opvask. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om rengøringsfrekvens af ventilationsriste i køleboks.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, opvask, køle- og frostbokse med inventar samt opvask. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost samt opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg og til d.d.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Personalet kunne redegøre for procedure for relmæssig udskiftning af fritureolie, OK.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ok.