

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café Rohde**

Adresse **Bagerivej 2**

Postnr./By **9440 Aabybro**

CVR-nr. **12807600**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>09-05-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-01-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 08-04-2016	
Dato 06-10-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har etableret 2 håndvaske, én i køkken, hvor virksomheden oplyser, at bord foran denne fjernes, samt en i barområde, hvor virksomheden oplyser, at der etableres varmt vand -ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken og kælderlager -ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i køkken, lager udenfor herunder har virksomheden lavet noget skadedyrssikring ved dør, og det oplyses at der monteres en fejelliste -ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden 1. april til idag opvarmning og nedkøling, varemottagelse og opbevaringstemperatur -ok. Vejledt konkret om at indføre dokumentation for varmholdelse i egenkontrolprogram, idag er der indsat frekvens for dokumentation for varmholdelse-ok. Virksomheden har risikoanalyse fra fvst, og oplyser, at de indfører blanket 1,2 og 3, som er blevet væk, samt risikoanalyse for sous vide -ok

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolrapport er anbragt synligt -ok.

1 time

Kontrollens varighed