

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kochs Kaffebar Shoppen**

Adresse Vandmanden 5A

Postnr./By 9200 Aalborg SV

CVR-nr. 34876738

| 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            | 1        |
| 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>15-05-2017</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 06-12-2016          |  |
| Dato 27-04-2015          |  |
| Dato 21-03-2013          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, håndtering af fødevarer under tilsynet, stilprøvevis målt temperatur i køle- og fryseskab, samt fryser. Kontrol af sæbe og papir ved håndvask i køkken og tilberedningsområdet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, tilberedningsområde, serveringsområde og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken og tilberedningsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis gennemgået dokumentation for varemodtagelse og opbevaring af fødevarer fra januar 2017 til dags dato.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. OK.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens skiltning om oplysning af allergene ingredienser. OK.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.