

Kontrolrapport



Virksomhed **Café & Restaurant Friends ApS**

v/Cuma Aslan

Adresse **Storegade 27**

Postnr./By **6430 Nordborg**

CVR-nr. **27963021**

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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-08-2017



Tidligere kontrol

Dato	08-05-2017	
Dato	29-08-2016	
Dato	09-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Dette tilsyn er udført i forbindelse med kampagnen:

Håndtering af buffet i weekender.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer af fødevarer. Virksomheden har gjort rede for håndtering og udskiftning af fødevarer i buffet. Kontrolleret egnethed af tag tøj ved buffet.

Vejledt generelt om procedure om tidsstyring samt genanvendelse af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køle- og frysefaciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af overflader, inventar og udstyr i nyindrettet buffet rum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling siden sidste kontrol besøg.

Virksomheden har mundtligt gjort rede for procedurer omkring buffet servering. Vejledt konkret om udarbejdelse af egenkontrolprogram og risikoanalyse.

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

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen