

# Kontrolrapport



Virksomhed **Café Bispetovr ApS**

Adresse **Bispetovr 36**

Postnr./By **9800 Hjørring**

CVR-nr. **34727163**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<b>30-09-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 20-09-2016	
Dato 23-09-2015	
Dato 11-03-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens brug af alternativ brug af varmbehandling (tilberedning under 75 grader). Anvendes kun ved stegning af hel svinekam (2 timer med en kerntemperatur på ca. 70 grader). Ingen anmærkninger.

Opbevaringstemperature i køler og fryser på lager og i køkkent. O.K. Der er er sæbe og papirhåndklæder ved håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken, lager og ekspeditionsafsnit. O.K.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af inventar i køkken og lager samt i ekspeditionsafsnit. Ingen anmærkninger.

Vejledt om vedligeholdelse af gulv på lager og i køkkenet. Der er begyndende revner i gulvet og ved gulvafløb på lager.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for kontrol med opvarmning og nedkøling fra april-september 2017. O.K.

Virksomheden har risikoanalyse for tilberedning ved kerntemperatur under 75 grader (tilvirkning af hele kødstykker). Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: O.K.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.