

Kontrolrapport



Virksomhed **Baboon City, Cafeteria**

Adresse **Åkirkebyvej 10**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **27514405**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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

19-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	05-08-2016	
Dato	15-07-2015	
Dato	03-10-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Opbevaringsforhold i kølere og frydere, herunder temperaturer og hygiejnisk tildækning og adskillelse. Ingen anmærkninger. Procedurer til sikring af holdbarhed på tag-selv ketchup o.l. er fremlagt uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af disk/betjeningsområde, køkken, kølere og frydere. Ingen anmærkninger. Procedurer for rengøring af fadølsanlæg kontrolleret. Virksomheden har skiftet system, således at renholdelse og desinfektion slanger, er elimineret. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprogram og risikoanalyse, herunder revision af procedurer siden sidste kontrolbesøg. Virksomheden har bl.a. fremlagt ændrede procedurer for 3-timersreglen, procedurer ved temperaturkontrol, affaldshåndtering og procedurer for info om allergener. Stikprøvevist kontrolleret dokumentation for egenkontrollens gennemførelse. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret procedurer for skiltning med allergene ingredienser, samt procedurer for instruktion af personale. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens konkrete aktiviteter, sammenholdt med Fødevarestyrelsens registrerede aktiviteter. Ingen anmærkninger.