

Kontrolrapport



Virksomhed **Baresso Coffee**

Adresse Rådhusørvet 4

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 10011663

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

Denne kontrol, dato	
17-01-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 07-01-2016	
Dato 21-07-2015	
Dato 18-02-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: adskillelse, tildækning,

opbevaringstemperaturer køl og frys af fødevarer. Virksomhed anvender hygiejnisk håndvask til produktionsudstyr. Vejledt om opdeling af produktionsvask med dedikeret afsnit til hygiejnisk håndvask. Forholdet vurderes som bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: hygiejne overflader produktionsafsnit, inventar, køle og fryse-enheder, ismaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: varemodtagelse. Der ses umiddelbart ikke

skadedyrssikring af varemodtagelsesområdet. Virksomheden

kontakter leverandøren om at varerne så vidt muligt skal

afleveres indenfor fremover. Virksomheden kontakter

viceværten omkring skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: stikprøvevis dokumentation for

varemodtagelse, opbevaringstemperaturer køl og frys, 3-timers regel i perioden oktober 2017-januar 2018.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis

holdbarhedsmærkning af kølede varer, ingen anmærkninger.