

# Kontrolrapport



Virksomhed **CAFE PARAPLYEN I ODENSE**

Adresse **Nørregade 77**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **12855982**

| 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            |          |
| 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      |  |
| <b>26-03-2018</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 28-09-2016          |  |
| Dato 04-05-2015          |  |
| Dato 04-02-2014          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur og adskillelse i køl og frost samt anvendelse af handsker, ingen anmærkninger. Kontrolleret opdeling af køkken, herunder fordeling af vaske og aktiviteter samt adskilt produktion af varmt og koldt, ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af varer på lager og depot, i gården og kælderen, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for håndtering af rester, herunder nedkøling og indfrysning, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af håndvask i køkken, køleskabe i depot samt omkring opvaskeafdeling, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret funktionelt termometer til måling af overflade- og kernetemperatur, ingen anmærkninger. Kontrolleret vedligehold af depotrum i gården og lager i kæler, Følgende er konstateret: Bagerste lagerrum i kælder: Puds på væggene drysser på hylder og der er hvide ansamlinger på loftet. Der opbevares emballager, rene klude og viskestykker samt handker i rummet. Konkret vejledt om anden opbevaring af nævnte varer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og

# Kontrolrapport

Virksomhed **CAFE PARAPLYEN I ODENSE**

Adresse Nørregade 77

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 12855982

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling, fra årets start til d.d. ingen anmærkninger. Kontrolleret risikoanalyse, herunder overensstemmelse mellem aktiviteter og udpeget risici, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.