

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe i DGI Huset**

Adresse **Værkmestergade 17**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **26353793**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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>23-04-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 20-09-2017	
Dato 19-09-2016	
Dato 22-09-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Adskillelse, temperaturer samt orden ved opbevaring af fødevarer set, ok. Nedkøling foretages i små portioner i separat køleskab uden andre fødevarer, set, ok. Gennemgang af procedurer ved tilberedning af retter til selskabs og buffetservering, ok. I produktionstiden er der altid 1 vask separat til håndvask, ok. Snak om køkkenkapacitet og indtil ombygning med større køkken er klar sikres at menuer tilpasses køkken kapaciteten, at der i spidsbelastningsperioder lejes kølevogn som anvendes til backup, at det sikres at der kan leveres varer dagligt samt at der er tilstrækkelig tid/personale til klargøring, rengøring fra et arrangement til andet.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i opvaskemaskine, ok. Skyl i opvaskemaskine med skyl over 80 grader, set, ok. Bemærket renhold på gulv i opvaskerum og forområde til køkken, nye rutiner for rengøring efter endt arrangement eller før produktion igangsættes, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Generel vedligehold i køkkenets område, ok. Det oplyses at ombygning til større køkken er planlagt til sommer 2019, indtil da benyttes forområde ved køkken til lageropbevaring af udstyr, stikvogne og kolonialvarer i lukkede skabe, fryser m.m.. Forområde holdes aflukket således der der hovedsagligt kun er adgang for køkkenpersonalet.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe i DGI Huset**

Adresse **Værkmestergade 17**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **26353793**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Indgang til køkken og skabe/fryser med fødevarer i forområde aflåses ved luk, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Set egenkontrolprogram, risikoanalyse samt dokumentation efter kontrol ved varemottagelse, køleopbevaring, varmebehandling og nedkøling set fra 2018, ok.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent: 30-60 % er overholdt. Set kvartals regnskab, øko% over 40. Ingen anmærkninger.