

# Kontrolrapport



Virksomhed **Café & Restaurant Friends ApS**

v/Cuma Aslan

Adresse **Storegade 27**

Postnr./By **6430 Nordborg**

CVR-nr. **27963021**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

**12-07-2018**



## Tidligere kontrol

Dato	11-08-2017	
Dato	08-05-2017	
Dato	29-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder adskillelse, tildækning, datomærkning. Virksomheden har gjort rede for varmholdelse af fødevarer på buffet samt nedkølingsprocedurer af større portioner.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølefaciliteter, emfang, gulv, pizzaafdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram samt fastsættelse af frekvenser. Dokumentation for udført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, varmeholdelse samt nedkøling for de seneste 4 mdr. Vejledt generelt om produkter, som er relevante mht. varmeholdelsesdokumentation. Risikoanalyse vil blive kontrolleret næste gang.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Ophængning af kontrolrapport på alle virksomhedens indgange.

