

Kontrolrapport

Virksomhed **LIDO Cafeen ApS**

Adresse **Søndertorv 1**

Postnr./By **7100 Vejle**

CVR-nr. **34353220**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
31-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 27-06-2018	
Dato 02-02-2018	
Dato 05-12-2017	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer under tilsyn.

Gennemgået procedure for opvarmning, nedkøling, varemottagelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret:

Skadegørere (bananfluer) ved afsætnings stationen før køkken. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om øge rengøringsfrekvens og opsætning af fælder mod skadegørere.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Tilvirkningsområde, lager, opvasksområde, bar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprogram. Set dokumentation for opvarmning, nedkøling, varmholdelse, opbevaring, varemottagelse i perioden juni til dags dato.

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