

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café-Chic ApS**

Adresse **Jernbanegade 3**

Postnr./By **9800 Hjørring**

CVR-nr. **37319503**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>02-11-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-08-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 28-05-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 25-01-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter, varmt og koldt vand, sæbe og papir ved håndvask i køkken, personaletoilet, bar-ok. Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum samt køleskabe i køkken og bar-ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder drøftet frekvens for rengøring omkring friture samt rengøring af emfang -virksomheden oplyser, at frekvens øges og at det rengøres i start af næste uge-ok

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret dokumentation for perioden fra sidste tilsyn til idag for varemottagelse, opvarmning og nedkøling samt opbevaringstemperatur, herunder oplyser virksomheden at køler i bar med bl.a. mælk indføres i egenkontrol-ok

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolrapport er anbragt synligt ved indgang i virksomheden -ok

Mærkning og information: Vejledt om reglerne for allergener, herunder skriftlighed om oplysning om allergener- idag udleveret liste over 14 allergener der oplyses om-ok

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.