

# Kontrolrapport



Virksomhed **Café Nicolai**

Adresse Skolegade 2 A

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 33754809

| 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

**13-11-2018**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 28-02-2018 |  |
| Dato 01-04-2017 |  |
| Dato 07-12-2016 |  |

## 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 og

varemodtagelse. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring til hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler:

Tilvirkningsområde, serveringsområde, opvasksområde, kælderrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Tilvirkningsområde samt inventar/udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse,

egenkontrolprogram. Set dokumentation for opvarmning,

nedkøling, opbevaring og varemodtagelse for perioden august til dags dato.

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.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed