

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café Luna Aalborg ApS**

Adresse Boulevarden 38

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 32276474

| 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.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder   |
|----------|---|
| 1        | Ingen anmærkninger  |
| 2        | Indskærpelse  |
| 3        | Påbud, forbud eller tvangsbøder   |
| 4        | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |   |

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato       |            |  |
| 21-03-2019                |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |            |  |
| Dato                      | 23-01-2019 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |
| Dato                      | 28-06-2018 |  |
|                           |            |  |
| Dato                      | 22-05-2018 |  |
| Hygiejne: Rengøring       |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleet

opbevaringstemperatur i div. kølere. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at der er en tilgængelig håndvask i køkken med mulighed for hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken herunder gulv, køleskabe, under opvaske og isterningsmaskine. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning/nedkøling i februar og marts 2019. Ingen anmærkninger

Virksomheden redegjorde for deres nye rengøringsplan/tjekskema. OK

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæringer på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret Dispenser (plastflaske)" - "Cambro (plastbeholder" og "Buks Clip & Close (plastboks)".