

# Kontrolrapport



Virksomhed **CAFE PARAPLYEN**

Adresse Adelgade 10

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 12588585

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.	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, 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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
26-03-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	12-04-2017	
Dato	14-03-2016	
Dato	10-12-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, temperaturer og adskillelse af fødevarer i køle- og fryseskabe, gennemgået virksomhedens procedurer for tilberedning, udportionering og nedkøling af diverse retter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, opvask, diverse køle- og frostenheder samt emhætte/væg.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrol og risikoanalyse for opbevaring, modtagelse samt tilberedning af kolde og varme retter. Set dokumentation for varemottagelse, opvarmning, nedkøling samt opbevaringstemperaturer køl/frost for perioden oktober 2018 til marts 2019.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. OK

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre