

Kontrolrapport

Virksomhed **Albert - Cafe & Sandwichbar**

Adresse Møllevangs Alle 151

Postnr./By 8210 Aarhus V

CVR-nr. 13472548

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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	
10-04-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 27-04-2017	
Dato 23-06-2016	
Dato 03-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl - herunder temperatur. Set at der er mulighed for hygiejnisk håndvask og tørring af hænderne. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har mundligt redegjort for nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at virksomheden skifter med, at informationer om allergene ingredienser kan fås på forespørgsel. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køleskabe, lager, opvaskeafdeling med tilhørende opvaskemaskine, køkken og bespisningsområde.

Følgende er konstateret: Der er mørke belægninger på køleribber i virksomhedens kølerum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden straks påbegyndte rengøring af kølerummet.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Der er sorte fugtige belægninger i virksomhedens isterningmaskine, som ved aftørring med papir let afsmitter. Billedokumentation er

