

Kontrolrapport

Virksomhed **Café Unika**

Adresse Albanigade 17

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 40238662

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, 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	
08-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejniske håndvaskefaciliteter kontrolleret, ingen bemærkninger. Konkret vejledning givet om løsningsmuligheder for engangsafdøringsmidler ved håndvasken på toilettet.

Kontrolleret temperaturer i køleskabe og fryserne, ingen bemærkninger.

Kontrolleret mundlige procedure for adskillelse, tidsmæssig forskudt hed og håndtering af fødevarer, ingen bemærkninger. Generel vejledning givet om reglerne for varmebehandling af rå frosne hindbær inden servering

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken, tilberedningsområde og inventar

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, tilberedningsområde og inventar. Ingen anmærkninger.

