

Kontrolrapport

Virksomhed **Claus' Cafe & Catering**

Adresse Amerikavej 22

Postnr./By 9500 Hobro

CVR-nr. 30419561

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
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.	
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		
30-04-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	04-06-2018	
Dato	03-05-2017	
Dato	04-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: Uemballerede kyllingekød lå på gulvet i fryserum indfrosset i isklumper.

Virksomheden havde følgende bemærkninger Kyllingekødet bliver kasseret, kølemontør er tilkald da fryser er i stykker, frysetrailer er bestilt.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Foto taget.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer i kølerum. Mulighed for vask og tørring af hænder. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler og redskaber.

Det indskræpes, at lokaler og redskaber, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Gule fedtresten på gulvet og langs kanter/væg bag frituren samt på hjul/kanter på rullebord. Sorte og brune plamager af madrester på hylde til rengøringsbeholder. Orange belægninger på lameller i

