

# Kontrolrapport

Virksomhed **Noa Cafe & Restaurant IVS**

Adresse **Jernbanegade 1, st**

Postnr./By **7330 Brande**

CVR-nr. **38954709**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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		
<b>10-05-2019</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	26-11-2018	
Dato	09-11-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	14-06-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Lokale med fryserne, tørvarerlager, køkken med inventar, køle anordninger, opvaske afdeling, bar område, kunde område samt område omkring affaldshåndtering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler/udstyr: Lokale med fryserne, tørvarerlager, køkken med inventar, køle anordninger, opvaske afdeling samt bar område. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at dør til tørvarerlager er skadedyrssikret. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan og set virksomhedens egenkontrol dokumentation for følgende procedure: Varemottagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost, ved opvarmning og varmholdelse af fødevarer samt ved nedkøling af fødevarer fra januar 2019 til maj 2019 uden anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: PVC film, alufolie samt fryseposer.