

# Kontrolrapport



Virksomhed **Adelgade Cafe og Restaurant**

Adresse **Adelgade 47**

Postnr./By **9500 Hobro**

CVR-nr. **34933731**

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

Denne kontrol, dato	
<b>03-10-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-01-2019	
Dato 08-11-2018	
Dato 06-09-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring og håndtering af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost, samt arbejdsgang ved tilberedning. målt opbevarings temperatur i køle og fryseskabe, samt koldjomfru.

Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj, samt adgangsforhold til personaletoilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, lager ,tilberednings- og serveringsområde, køle / fryseskabe, samt personaletoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler/ udstyr: Køkken, lager, tilberednings- og serveringsområde, køle/fryseskabe, skæreplanker, håndværktøj og røremaskine . Virksomheden redegjorde for proceduren for vedligehold af inventar og udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved opbevaring, opvarmning og nedkøling i



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Adelgade Cafe og Restaurant**

Adresse Adelgade 47

Postnr./By 9500 Hobro

CVR-nr. 34933731

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

perioden feb.2019 til dags dato, samt virksomhedens risikoanalyser. bilag 1-2-3-6-9-10 og 12.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.