

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 | |
| 03-10-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| 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 Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

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.