

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Aas**

Adresse **Brotorvet 3**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **27800424**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
08-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 01-02-2019	
Dato 24-10-2018	
Dato 19-09-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Følgende er konstateret: Ved tilsynets start er håndvasken i køkkenet ikke tilgængelig, da der er placeret en kasse på håndvasken med frugt og grønt. Derudover anvendes der håndklæde til aftørring af hænder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om tilgængelighed af håndvask samt hensigtsmæssige procedurer for aftørring af hænder. Kontrolleret adskillelse under produktion i køkkenet. Følgende er konstateret: Ved tilsynets start er der placeret en gryde med marmelade under nedkøling på bordplade, hvor der også er placeret beskidt service og hvor der vaskes op i vasken som sidder i bordpladen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om tilstrækkelig adskillelse mellem fødevarer og beskidt service således der ikke forekommer risiko for kontaminering. Målt opbevaringstemperatur i køleskabe samt tilstrækkelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter. Kontrolleret procedure for nedkøling af marmelade og hjemmelavet rødkål som er placeret på køkkenbordet ved tilsynets start. Ansvarlig

