

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe K**

v/Parvindokht Sheikhi

Adresse Danmarksgade 5

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 26559448

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Denne kontrol, dato

**21-08-2020**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 09-07-2020 |  |
| Dato 25-01-2018 |  |
| Dato 08-06-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af kølevarer. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af tilvirkningsområde. OK

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumenteret egenkontrol med opbevaringstemperatur og varemottagelse for maj - august 2020

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af kølevarer. OK

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret procedure for oplæring af nye medarbejdere. OK

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomheden er registreret med korrekt CVR nummer hos Fødevarestyrelsen. OK

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen