

Kontrolrapport



Virksomhed **Caffè Ispirazione**

Adresse **Åboulevarden 82**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **33533373**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
03-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 24-02-2020	
Dato 14-11-2018	
Dato 30-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi samt registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevarings temperatur i udstillings køler på disken, følgende er konstateret. der er målt forhøjet temperatur i dessert. Vejledt om at temperaturen sinkes eller at 3 timers rettesnor benyttes. Vejledt om brug af godkendte desinfektionsmidler til produktbærende overflader.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med inventar. Følgende er konstateret: under bord hvor der brygges kaffe er der ikke tilstrækkeligt renholdt. I isterningmaskinen øverst i kammeret hvor isterningerne produceres er der få sorte skimmellignende belægninger. Indvendig i ismaskinen er der produktrester i kammeret og på bevægelige dele. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden oplyser at han altid rengøre inden han tager det i brug. Vejledt konkret om renholdelse i fødevarelokaler samt det udstyr der



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

3 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

