

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café Bedste**

Adresse **Torvet 1B**

Postnr./By **9240 Nibe**

CVR-nr. **39615398**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
<b>07-05-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 16-01-2020	
Dato 08-04-2019	
Dato 07-02-2019	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionskøkken med opvaskeområde, kælder, kølerum herunder vinduer og døre slutter tæt, afløbsriste sikre mod indtrængen af skadedyr (skruet fast), samt opbevaring af affald. Set virksomhedens vedligeholdelsesplan herunder efter vandskade i kælder. Vejledt virksomheden generelt i at baggaard til enhver tid er tilstrækkelig ryddelig. Vejledt virksomheden generelt i at alle overflader er hele og af ikke absorberende materiale. Set tegninger over nyt køkken der forventes igangsat ultimo 2021 /primo 2022. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure / gode arbejdsgange ved konstatering af skadedyr. Vejledt virksomheden generelt om skadedyr.