

Virksomhed **Oli-Bistro**

Adresse Mejlgade 41, St. Tv.

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 35418539

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| 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 eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**05-02-2016**

### Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 23-03-2015 |  |
| Dato 27-08-2014 |  |
| Dato 16-01-2014 |  |

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering, adskillelse og opbevaring af fødevarer i kølerum, herunder temperatur, personlig hygiejne og faciliteter til hygiejnisk håndtering af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken med inventar, restaurationslokale og tørlager. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken med inventar, restaurationslokale og tørlager.

Kontrolleret skadedyrssikring af tørlager. OK. Vejledt om at efter skiftning af nye røre i kælderrum, virksomheden skal sikre sig mod skadedyr. Vurderes under bagatelgrænse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for kontrol efter modtagelse, temperaturkontrol for opbevaring af fødevarer på køl/frost, opvarmning og nedkøling af fødevarer for perioden fra sidste kontrolbesøg til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning. OK

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens baggrundsoplysninger og registreringer er dækkende for virksomhedens aktiviteter. OK

1 time

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift