

Kontrolrapport

Virksomhed **Cozy & More**

Adresse **Finlandsgade 17**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **26773431**

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	
04-11-2021	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået

starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret orden og adskillelse af råvarer samt opbevaringstemperatur på køl, ok. Kontrolleret håndvaskefaciliteter, ok. Gennemgået procedure for tilvirkning og servering i bespisningslokale, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af virksomhedens overflader, udstyr og inventar i produktionslokalet, ok. Vejledt omkring oftere renholdelse af håndvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens lokaler, virksomheden har glatte og vaskbare overflader, ok. Enkelt væg mangler at blive malet, virksomheden oplyser at det sker snarest.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan, ok. samt dokumentations skemaer, ok. Vejledt omkring at tilpasse

