

Kontrolrapport



Virksomhed **Café Bord 1**

v/Anne Mette Stadsvold Henriksen

Adresse Hobrovej 452

Postnr./By 9200 Aalborg SV

CVR-nr. 28447736

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

25-01-2019



Tidligere kontrol

Dato 16-10-2017	
Dato 14-07-2016	
Dato 04-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl/frost, der forefindes sæbe og engangspapir ved håndvask, gennemgået arbejdsgange herunder adskillelse af forskellige tilberedningsprocesser samt set tilvirkning af kolde fødevarer, der forefindes tilstrækkelig tag-ting og afskærmning ved salatbuffet.

Følgende er konstateret: Temperaturen i salatbar måles til 10 grader, virksomheden benytter 3 timers regel men kan ikke redegøre for hvordan denne styres. De letfordærlige elementer i salatbaren opbevares i relativ små beholdere og virksomheden oplyser at der er stort turnover i salatbaren og vurderer at let fordærlige fødevarer ikke står der i mere end 3 timer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for opbevaring af let fordærlige fødevarer uden køl.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Set dokumentation for udført egenkontrol i perioden januar 2018 til dags dato for opvarmning, nedkøling, varemodtagelse samt temperature



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

