

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Nero**

Adresse Skolegade 5

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 35703314

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>05-07-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-02-2016	
Dato 11-06-2015	
Dato 13-08-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret flow i nye produktionsfaciliteter, håndvaskefaciliteter, opbevaring af tørvarer og kølevarer i produktionsområde og på lager, ok. Der håndteres ikke råt kød. Virksomheden vil tidsmæssigt adskille opskæring af pålæg og opvask, og håndtere grønt v. vask i produktion før andre aktiviteter. Oplyser endvidere, at frostjordbær varmebehandles før anvendelse i drinks.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret produktionsområde og opvask, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået virksomheden også for sikring mod skadegørere, ok. Afløb under vask er under reparation og vil få fastmonteret afløbsdæksel. Endvidere vil enkelte huller v. kælderlager blive lukket (i dør v.siden af lager), og dør mellem lager og kælder holdes lukket.

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse og kontrolplan, ok. Vejledt om at supplere med risikoblanketter 2 og 9, og afledte dokumentationsskemaer i egenkontrollen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning ok.

Mærkning og information: Gennemgået menukort for anprisninger, ok. Vejledt om anvendelse af "hjemmelavet". Endvidere om dansk mærkning på færdigpakkede varer.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens flytning er registreret i Fødevarestyrelsen, ok. Der er ikke egen import.