

Virksomhed **Café Fremad**

Adresse Ringkøbingvej 78

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 18357917

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**23-11-2015****Tidligere kontrol**

Dato 18-11-2014



Dato 21-10-2013



Dato 13-10-2011

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Opbevaringsforhold i kølere og frydere, herunder hygiejnisk opdeling og tildækning af fødevarer, samt temperaturer. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om at sænke temperaturerne i kølemøblerne for at sikre at de holder temperaturen når der placeres varme fødevarer. Konstateret for høj temperatur i frikadeller sat til afkøling fra aftenen før, disse blev kasseret under tilsynet. ingen anmærkninger. Konkret vejledt om at køle større portioner ned i mindre mængder af gangen.

Kontrolleret at der findes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Rengøringsstandart af køkken, kiosk samt udstyr. ingen anmærkninger.

Generelt vejledt om at højne frekvensen af rengøring af køle-frysemøbler samt opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Egenkontrollens gennemførelse og resultater, herunder styring af tid og temperatur ved varmholdte fødevarer, kontrol ved varemodtagelse og kontrol med temperaturer i kølere og frydere for perioden september til november 2015. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

45 min.