

Virksomhed **Herlufmagle Hallens Cafeteria**

v/ Dorthe Jørgensen

Adresse **Ravnstrupvej 1**Postnr./By **4160 Herlufmagle**CVR-nr. **31352215**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Autorisationer m.v.
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	<input type="checkbox"/> Prøver udtaget

Denne kontrol, dato

11-08-2010

Tidligere kontrol

Dato	08-02-2010	
Dato	21-10-2009	
Dato	25-05-2009	

Tilsynsførendes bemærkninger

Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er

kontrolleret: Hygiejnisk håndtering af fødevarer, herunder opbevaring (incl. temp.) på køl/frost, samt håndvaskeforhold. Ok.

Hygiejne: Rengøring og vedligeholdelse: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af: køkken, baglokaler og lager. Ok. nyrenoveret køkken. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Foretaget rengøringskontrol af udstyr/redskaber kontrolkampagne

2010-20-793-00020. Kontrolleret rengøring af: Div. køkkenmaskiner, samt virksomhedens procedurer for rengøring og/eller desinfektion af samme. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis set dokumentation for egenkontrollens gennemførelse i perioden 08.02. 2010 til d.d., på temperatur ved: Varemodtagelse, opbevaring (køl/frost), opvarmning og varmholdelse. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ok.

Uddannelse i hygiejne: Personer, som behandler fødevarer, har gennemført udd. i fødevarerhygiejne.Ok.

Fødevareregion Øst
Kontrolafdeling RingstedSøndervang 4
4100 RingstedT 72 27 60 00
F 72 27 61 01www.fvst.dk
kontr.ringsted.oest@fvst.dk

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed