

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Havehuset**

Adresse Rendelæggerbakken 2

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 38750763

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
27-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 02-10-2017	
Dato 12-09-2017	
Godkendelser m.v.	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Fødevarevask og opvaskefaciliteter som består af en skyllevask og en opvaskemaskine. Målt temperatur i køleindretninger. Opbevaring og adskillelse af fødevarer. Gennemgået mundligt procedurer for fødevarer uden for køl. Ingen anmærkninger. Virksomheden har flyttet om på udstyret, for at få mere produktion plads/arbejdsborde. Ingen anmærkninger. Virksomheden har under tilsynet rykket sandwichproduktion ud i serveringsområde pga. pladsmangel. Virksomheden oplyser at det er første gang, det sker. Virksomheden oplyser at der indkøbs et produktionsbord og køleskabe i stedet for koldjomfru, for at skabe mere bordplads og kølekapitel. Sandwichproduktion flyttet straks tilbage til køkkenet under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for produktionsområde, håndvask og krydskontaminering. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Overflader i køkkenet, køleindretninger og lageret på 1. sal. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lager på 1 salen, der lokalet sat i stand med

