

# Kontrolrapport



Virksomhed **Aktiv Centrets Cafe**

Adresse **Brorsonsvej 12**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **29189919**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| 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 |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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

**09-11-2017**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 10-07-2017 |  |
| Dato | 03-02-2016 |  |
| Dato | 07-07-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at der er temperaturregulerede håndterings- og opbevaringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarer kan holdes ved en passende temperatur, og indrettet således at temperaturen kan overvåges og registreres. Ingen anmærkninger.

Adskillelse mellem fersk kød, grønsager og spiseklare fødevarer er kontrolleret. Virksomheden redegjorde for tidsforskudt produktion ved tilberedning af varm mad samt bagning af brød. Ingen anmærkninger.

Procedurer ved nedkøling af fødevarer er kontrolleret.

Virksomheden redegjorde for ophældning i mindre portioner i flade bakker med stor overflade. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at virksomheden er i besiddelse af egnet og brugbart termometer til måling af kernetemperatur ved varmebehandling og nedkøling. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om kontrol af termometer med kogende vand og isvand.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling for perioden fra den 1. juli 2017 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Vejledt om udfyldelse af årlig revision af egenkontrollen.

Kontrolleret, at skriftlig risikoanalyse er tilgængelig og



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

**Virksomhed** Aktiv Centrets Cafe

**Adresse** Brorsonsvej 12

**Postnr./By** 7400 Herning

**CVR-nr.** 29189919

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dækkende for virksomhedens aktiviteter. Vejledt om udfyldelse af blanket 6 i risikoanalysen vedrørende varmebehandling af fødevarer. Øvrig kontrol gav ikke anledning til anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet/instrueret i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret, at virksomheden kan information om allergene ingredienser i ikke-færdigpakkede fødevarer i caféen og at der skiltes med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet.

Følgende er konstateret: Skiltning er ikke ophængt. Virksomheden redegjorde mundtlig for allergene ingredienser i fisketærte.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om krav til skiltning med, at allergene ingredienser kan oplyses på forespørgsel.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

09-11-2017

Dato