

Kontrolrapport

Virksomhed **Den Blå Café**

Adresse Sygehusvej 5

Postnr./By 9240 Nibe

CVR-nr. 29189420

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.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	23-05-2017	
Dato	14-02-2017	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	20-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur i køle- fryseskab. OK. Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk håndvask i køkken. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken og på lager. Følgende er konstateret: Gulvet i køkken og på lager er støvet flere steder pga. ikke tilstrækkelig rengøring. Den ansvarlige i køkken oplyser at gulvet straks vil blive vasket og der fremover vil være fokus på rengøring af gulvet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af gulv i køkken. Flere steder mangler fugen mellem fliserne og dermed kan der ikke gøres tilstrækkelig rent på gulvet. Vejledt om vedligeholdelse af gulvet i køkkenet. Virksomheden oplyser at problemet vil blive løst. OK

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af opbevaringstemperatur og opvarmning fra maj 2017 til dags dato. OK Vejledt konkret om dokumentation af varemodtagelse når varerne bliver leveret på virksomheden,

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af rapport. OK

Mærkning og information: Kontrolleret skilt med information om allergene ingredienser kan fås på forespørgsel. OK



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk