

Kontrolrapport

Virksomhed **Café Rose**

Adresse Rosenkildevej 83, st

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 29188505

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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 og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	



Denne kontrol, dato

25-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	03-08-2016	
Dato	16-06-2015	
Dato	18-09-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaske faciliteter i tilvirknings køkkenet og i café, håndteringen af sandwich forgår hygiejnisk forsvarlig med forklæde og hansker og overvågning af borgerne som var med, opbevarings-temperatur på køl og frost. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar og udstyr i køkken og cafe. Ingen anmærkninger.

Generelt vejledt om at skadedyrs sikre vinduer i tilvirkningsområdet hvis de ønskes åbne.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse dækkende for virksomhedens aktiviteter samt egenkontrolprogram og stikprøvevis dokumentation fra januar 2018 til d.d. på varemodtagelse, opbevaringstemperatur på køl og skyllevandstemperatur. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om at dokumenter opvarmning når der er nogen. f.eks. på frikadeller.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger. Borger der er med i køkkenet side oplæres og overvåges. De borger der har muligt for det tager hygiejnekursus.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk