

Kontrolrapport



Virksomhed **AFC Køkkenet ApS - Cafeteria**

Adresse **Markedspladsen 10**

Postnr./By **7490 Aulum**

CVR-nr. **26169550**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

21-08-2018



Tidligere kontrol

Dato	13-01-2016	
Dato	16-09-2014	
Dato	10-02-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer i forbindelse med varemottagelse samt kontrol af temperaturer ved varmebehandling. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer. Ok. Vejledt om metode til styring af dato på varer der har været opbevaret på frost. Kontrolleret procedurer for gennemgang af fødevarer i forbindelse med sæsonstart. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Gummilister i kold jomfru er lettere snavset og der er begyndende vækst. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om metode for rengøring og evt. udskiftning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og dokumentation i forhold til opbevaringstemperaturer, varemottagelse og varmebehandling for perioden marts-august 2018. Ingen anmærkninger. Vejledt omkring revidering af egenkontrolprogram samt skabelon til egenkontrolprogram der kan findes på www.fvst.dk

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



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