

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafeen i Buskelundhallen**

Adresse **Buskelundtoften 3, A.**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **35013075**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-09-2018



Tidligere kontrol

Dato	22-02-2016	
Dato	19-02-2015	
Dato	27-08-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der findes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK.

Kontrolleret temperaturer i køl og frys. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse. Følgende er konstateret: Der er ikke udarbejdet en risikoanalyse for varemodtagelse.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at virksomhedens risikoanalyse skal være dækkende for virksomhedens aktiviteter. Blanketter til udarbejdelse af risikoanalyse kan findes på www.fvst.dk. Blanket 1 er gennemgået som eksempel.

Vejledt om at ny version af Fødevarestyrelsens eksempel på egenkontrolprogram kan findes på www.fvst.dk.

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

Uddannelse i hygiejne: Drøftet procedure for instruktion af nye medarbejdere.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden har et opslag som informere forbrugerne om, at oplysninger omkring allergener kan fås ved henvendelse til personale. OK.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR nummer. OK.

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk