

Kontrolrapport



Virksomhed **Den Blå Cafe**

Adresse **Søndre Havnevej 27**

Postnr./By **9970 Strandby**

CVR-nr. **34932484**

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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-05-2019



Tidligere kontrol

Dato	19-07-2017	
Dato	04-05-2016	
Dato	04-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer i køleskabe og kølebord i køkkenet samt frostrum på lager. Kontrolleret håndtering af fødevarer i køkkenet under produktion. O.K. Vejledt virksomheden om at lofter i lokaler hvor der tilberedes, behandles eller forarbejdes fødevarer skal være konstrueret og bearbejdet således, at ansamlinger af snavs undgås, og at dannelse af kondensvand og uønsket mug samt afgivelse af partikler begrænses. I forbindelse med ombygning af virksomheden er der opsat troltexslofter i ekspeditionsafsnittet hvor der tilvirkes og sælges løsmålsis i vafler samt anrettes kager og kaffe og andre drikkevarer. Virksomheden oplyser at man vil få ændret loftet så det opfylder kravene.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af følgende lokaler: Køkken med opvaskeafsnit, lagerlokale samt køleskab og køleborde i køkkenet. O.K.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol ved varemodtagelse, opbevaringstemperaturer samt opvarmning og nedkøling i 2018 og 2019.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. O.K.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed