

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejecenter Høvergården Cafe**

Oasen

Adresse **Storegårdsvej 102**

Postnr./By **7100 Vejle**

CVR-nr. **29189900**

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

28-05-2019



Tidligere kontrol

Dato	19-07-2018	
Dato	01-02-2018	
Dato	03-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost, målt temperatur i kølerum til 3.5°C, overværet anretning af varm ret (laks). Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tørvarelager, rum med emballage og drikkevarer samt køleskab, frostrum, 3 køleskabe med grønt, varm og koldt køkken med inventar, bage afdeling, grøntkøkken, kølerum, serveringsområde, cafe og bespisningsområde samt opvaske afdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for følgende procedure: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling af fødevarer fra 16. januar 2019 til 23. maj 2019 samt årlig kontrol og revesion af 16. januar 2019 uden anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af buffetskinke, hakket flæskefars, letmælk samt helæg i kølerummet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 5 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk