

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Hornslet**

Adresse **Stadionvej 4**

Postnr./By **8543 Hornslet**

CVR-nr. **23273810**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

02-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	06-08-2018	
Dato	25-08-2016	
Dato	09-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret som ok: Procedurer for varemodtagelse, buffetservering, adskillelse, opbevaring af fødevarer under lagring og under produktion, emballering af fødevarer samt håndvaskefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring og desinfektion samt procedurer herfor vedr. slush-ice. Ok

Følgende er konstateret: Lidt grønlig skimmellignende vækst på bagside af køleagregat i kølerum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om mulighed for brug af godkendt rodalon til fødevarevirksomheder ved rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsesniveau af alle synlige flader i køkkenet. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrol af tilstedeværelse af risikoanalyse og egenkontrolprogram samt set stikprøvevis dokumentation af temperaturkontrol af alle kritiske kontrolpunkter samt årlig revision. Ok

Mærkning og information: Kontrol af at anprisning i menükort stemmer overens med de faktiske forhold. Ok. Vejledt om regler vedr. særlige salgssituationer, hvor mærkning ikke er krævet fx. salg af mad produceret i virksomheden som udbydes til salg på produktionsdagen.



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