

Kontrolrapport



Virksomhed **Idræts Cafeen**

v/Herrestrup Hallen

Adresse Vestergade 10 B

Postnr./By 4571 Grevinge

CVR-nr. 27476724

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-08-2016



Tidligere kontrol

Dato 11-11-2015	
Dato 11-09-2014	
Dato 18-06-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret køkken uden anmærkninger: Temperaturer i køle/frost enheder. Set termometre (laser/instiks). Håndvaskeforhold incl sæbe/papir. Procedurer for varemodtagelse gennemgået, der handles i Dragrofa, vejledt konkret om at dokumentation for indkøb skal foreligge i virksomheden. Der serveres fra søndag-torsdag dagens ret, produktion af denne starter kl 15. Vejledt om materiale der findes på fvst.dk om stegning af pommefrites mht udvikling af PAH.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: køkken. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om anvendelse af godkendt desinfektionsmiddel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken. Ingen anmærkninger. Vejledt om årlig kalibrering af termometre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation fra 2016 for varemodtagelse, varmebehandling, opbevaringstemperaturer, vedligeholdelse.

Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på:



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

