

# Kontrolrapport



Virksomhed **Thora's Gård - Cafe Pia**

Adresse **Blåvandvej 31**

Postnr./By **6857 Blåvand**

CVR-nr. **79353728**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>28-02-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-03-2016	
Dato 14-07-2015	
Dato 18-06-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for tilvirkning af burger, samt opbevaring af ikke kølede fødevarer til fremstilling af burger. OK.

Set virksomhedens dokumentation for opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl perioden januar - februar 2017.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, lager, opvask, samt bar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overflader, i køkken, gulv, vægge, loft, samt produktberørende overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan.

Set virksomhedens dokumentation af varemodtagelse, opvarmning og nedkøling samt registrering af diverse køletemperatur perioden januar - februar 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.