

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Bytorv Horsens ApS**

Bytorv Horsens

Adresse Søndergade 6-10

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 35467564

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
25-03-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 03-08-2016	
Dato 13-05-2016	
Dato 15-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Kontrolleret håndtering af fødevarer i

forbindelse med buffet herunder opbevaringsforhold,

passende mængde ta' tøj. Ok. Virksomheden har mundtligt

redegjort for procedurer ved buffet samt styring af produkter

på buffet via 3-timers regel.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Tilvirkningsområde herunder diverse udstyr og

inventar, køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Tilvirkningsområde herunder diverse udstyr og

inventar, køle- og fryseenheder. Vejledt konkret omkring

områder med afskallet maling skal males snarest.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse,

opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden februar 2017

til dags dato. Set virksomhedens skriftlige risikoanalyse

herunder skriftlige procedurer for opvarmning og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Vejledt

omkring link til ny findsmiley.dk hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler

fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed