

Kontrolrapport



Virksomhed **Museums Cafeen Psykiatrisk**

Hospital

Adresse Skovagervej 2

Postnr./By 8240 Risskov

CVR-nr. 18887134

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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

29-03-2017



Tidligere kontrol

Dato 11-04-2016	
Dato 11-11-2015	
Dato 24-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: Forholdsregler ved, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: produktions og bespisning areal. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet, samt at udstyr til temperaturovervågning er vedligeholdt.

Virksomheden oplyser at de har monteret fejlliste på yderdør til gård. Vejledt om at dør til gård ikke er tætsluttet, virksomheden oplyser at de udbedre dette. Vejledt om at udbedre skærebæret, der mangler belægning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set dokumentation for modtagelses, opbevarings, nedkølings og tilvirknings temperaturer fra sidste kontrol besøg til d.d. Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan.

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

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen