

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Victoria Douglashuset ApS**

Adresse **Langesøvej 139**

Postnr./By **5462 Morud**

CVR-nr. **38109235**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | 1 |
| 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 | |
| 21-04-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 29-04-2016 | |
| Dato 07-11-2015 | |
| Dato 06-06-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejniske håndvaskefaciliteter med sæbe og papir, temperaturkontrol af køle- og fryseenheder, opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl samt procedurer for nedkøling af lasagne, ingen anmærkninger. Kontrolleret termomtre til måling af kerne- og overfladetemperatur, ingen anmærkninger. Kontrolleret flow i produktion, herunder adskillelse af produktioner, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for varemodtagelse, herunder transport, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af varebil til transport af fødevarer, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling, fra opstart april 2017 til dags dato, ingen anmærkninger. Vejledt om fastsatte frekvenser for dokumentation. Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter, ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprogram, ingen anmærkninger.

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

