

Kontrolrapport



Virksomhed **Løvelbro Bistro**

Adresse **Aalborgvej 175**

Postnr./By **8830 Tjele**

CVR-nr. **20967811**

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	
05-05-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 24-08-2016	
Dato 03-12-2015	
Dato 14-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køle- og fryseskabe. Ok Det er kontrolleret at letfordærlige fødevarer opbevares ved passende temperatur og er passende tildækket. Ok

Kontrolleret at kødvarer til optøning er opbevaret i køleskab. Ok

Gennemgået virksomhedens procedurer i forbindelse med fremstilling af tarteletfyl, og herunder gennemgået, hvorledes virksomheden sikrer tilpas hurtig og effektiv nedkøling efter endt fremstilling. Ok

Kontrolleret, at der er mulighed for hygiejnisk vask af hænder i både produktions- og personalerum. Ok Der er på tilsynet konstateret åbne døre mellem gæstetoiletter og forgang til køkken. Der er vejledt konkret om, at såfremt der installeres dørpumper på toiletrums yderdøre, vil man have efterkommet krav om 2 lukkede døre mellem køkken og toiletter. Forholdet betragtes som en bagatel på dette tilsyn

Hygiejne: Rengøring: / Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken og inventar. Ok En enkelt dybfryser fremstår med rigelig rimdannelse. Virksomheden oplyser, at man er i færd med runde for afrimning af dybfrysere og at den pågældende står for tur i indeværende weekend. Forklaring vurderes som sandsynlig, da anden dybfryser fremstår fri for rim. Ok

Kontrolrapport

Virksomhed **Løvelbro Bistro**

Adresse Aalborgvej 175

Postnr./By 8830 Tjele

CVR-nr. 20967811

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrolprogram og herunder risikoanalyse og dokumentation for udført kontrol med kritiske parametre som: Varemodtagelse, opbevaring af fødevarer i kølefaciliteter samt varmebehandling og nedkøling af fødevarer. Ok

Virksomhedens egenkontroldokumentation følger egenkontrolprogrammets plan om en gang om måneden. Ok
Der er på tilsynet vejledt konkret om, at en hyppigere dokumentation vil give en større sikkerhed for, at der er fuld kontrol med alle kritiske parametre og dermed større sikkerhed for, at udvikling i en forkert retning opdages i tide. Ok

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

Uddannelse i hygiejne: Der er spurgt ind til, hvorledes det sikres, at personer i køkkenet har passende uddannelse i fødevarerhygiejne. Det oplyses, at nuværende medarbejdere har anerkendt uddannelse. Man er dog ærgerlig over, at krav fra Fødevarestyrelsen om hygiejnebevis, ikke længere er håndhævet. Ok