

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Morudgård**

Ole Darum Andersen

Adresse **Åbakkevej 7**

Postnr./By **5462 Morud**

CVR-nr. **15855703**

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

Denne kontrol, dato

05-05-2017



Tidligere kontrol

Dato	16-09-2016	
Dato	13-11-2015	
Dato	03-10-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og tørvarerlager samt temperaturkontrol af køle- og fryseenheder, ingen anmærkninger.

Kontrolleret flow og kapacitet i produktion, herunder sikring af krydsforurening, ingen anmærkninger. Kontrolleret overvågning af buffet, tidsstyring samt hygiejniske tænger i fade og skåle, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for genanvendelse af fødevarer fra buffet, ingen anmærkninger.

Kontrolleret antal og anvendelse af vaske herunder faciliteter til vask og tørring af hænder, følgende er konstateret:

Virksomheden har tilstrækkelig antal vaske i henhold til virksomhedens aktiviteter men ved begyndelse af kontrolbesøg var vask til håndvask spærret med opvask. Vasken blev hurtigt ryddet og Virksomheden oplyser at de opsætter separat vask til håndvask inden 2 uger fra d.d. Forholdet betragtes som bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler vedr. tilstrækkelige faciliteter til håndvask, produktion og opvask/rengøring

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køleenheder, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt generelt om regler for for skadedyrssikring af lokaler, hvor der opbevares fødevarer.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 20 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

