

# Kontrolrapport



Virksomhed **Café Mocc@**

Adresse Havnepladsen 4

Postnr./By 4720 Præstø

CVR-nr. 28865600

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.	1
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

**21-05-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 09-06-2016	
Dato 30-11-2015	
Dato 29-05-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionsflow og kapacitet i køkken.

Håndtering af buffet, herunder løbende overvågning og brug af

hygiejniske tænger og redskaber. Selvbetjening af frugt og

grønt, herunder slicning af ost og brød. Tid- og

temperaturstyring af buffet samt procedure for genanvendelse

af rester fra buffet. Håndvaskefaciliteter i buffetlokaler og

produktionsområder samt personale beklædning, herunder

brug af arbejdstøj. Opbevaringstemperaturer på køl-/frost samt

opbevaringsforhold for fødevarer og adskillelse ved produktion

og opbevaring.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken med udstyr/inventar

og køle-/frosenheder, buffet-/barområde med isteringsmakine

og kølebord, kølerum, frostrum, tørvarerlager, stor lagerlokale,

personlatetoilet, gæstetoiletter og serveringslokaler, ingen

anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken med

udstyr/inventar og køle-/frosenheder, buffet-/barområde med

isteringsmakine og kølebord, kølerum, frostrum, tørvarerlager,

stor lagerlokale, personlatetoilet, gæstetoiletter og

serveringslokaler, ingen anmærkninger. Set 2 skadysrapporter

fra januar 2017 til d.d. uden anmærkninger. Vejledt konkret om

skadedyrssikring af port til lagerlokale og vedligeholdelse af



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café Mocc@**

Adresse Havnepladsen 4

Postnr./By 4720 Præstø

CVR-nr. 28865600

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vægge i lagerlokale.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning/nedkøling samt 3-timersregel for håndtering af buffet for perioden marts 2017 til d.d., ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret procedure for at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet/instrueret i fødevarehygiejne, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens aktiviteter og vareudvalg. Ingen anmærkninger.