

# Kontrolrapport



Virksomhed **Café Bageriet I/S**

Adresse **Adelgade 60**

Postnr./By **8400 Ebeltøft**

CVR-nr. **15061448**

| 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.                  | 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, forbud eller tvangsbøder   |
| 4        | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>06-07-2017</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 03-03-2016          |  |
| Dato 06-05-2015          |  |
| Dato 11-06-2014          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer på frost og køl, ok. Følgende

konstateret: Fødevarer er stillet til optøning uden for køl.

Forholdet er vurderet under bagatelgrænsen ved dette tilsyn

pga. lille mængde og lav overfladetemperatur. Virksomheden

satte straks fødevarerne på køl. Konkret vejledt om at optøning foregår på køl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret produktbærende overflader i køkken, ved opvask og salgsområde, ok. Konkret vejledt om at

øge frekvensen på renholdelse af opvaskemaskine og

gummilister i kold jomfru.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken og inventar, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for

udført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaring og

opvarmning fra årsskiftet til dags dato, ok. Konkret vejledt om at nedkøling er fra 65C til 10C på max. 3 timer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret, ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR-nummer, ok.

Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, ok.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed