

Kontrolrapport

Virksomhed **Skagen Museums café**

Adresse Brøndumsvej 4

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 43956515

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.	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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
21-08-2017		
Tidligere kontrol		
Dato	19-07-2017	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	10-07-2017	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	30-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret behandling af fødevarer, herunder opbevaring af kølevarer og frostvarer - OK.

Kontrolleret der forefindes sæbe og papir ved vask - OK.

Kontrolleret temperatur i køleskabe - OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken - OK.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er

kontrolleret uden anmærkninger: modtagekontrol,

opvarmningskontrol, nedkølingskontrol, rengøringsplan og

temperaturkontrol for køl og frost, for perioden fra sidste tilsyn og frem til dags dato, ingen anmærkninger.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger

Risikoanalyse diverse blanketter, virksomheden anvender fvst's eksempel på risikoanalyse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt informeret i / om fødevarehygiejne, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen

anmærkninger