

# Kontrolrapport



Virksomhed **Benta's Cafeteria og**

**Selskabslokaler ApS**

Jytte Breum Laustsen

Adresse Vinkelvej 15 A

Postnr./By 7840 Højslev

CVR-nr. 14482237

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 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

**17-10-2017**



## Tidligere kontrol

Dato	11-02-2016	
Dato	07-10-2015	
Dato	11-03-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperatur i køl/frys. Faciliteter til vask og tørring af hænder. OK. Vejledt generelt om at fødevarer hæves over gulv i kølerum.

Gennemgået virksomhedens procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Betjeningsområde og køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder varmebehandling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opbevaringstemperatur, varemodtagelse samt opvarmning og nedkøling for perioden marts 2017 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

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