

Kontrolrapport



Virksomhed **Idræts Cafeen**

v/Herrestrup Hallen

Adresse Vestergade 10 B

Postnr./By 4571 Grevinge

CVR-nr. 27476724

| 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. | 1 |
| 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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

31-10-2017



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 03-11-2016 | |
| Dato 08-08-2016 | |
| Dato 11-11-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

køkken uden anmærkninger: Temperaturer i køle/frost skabe.

Kontrolleret procedurer for opvarmning herunder korrekt brug

af termometer. Kontrolleret procedurer for opbevaring af

fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation fra 2017 for varemottagelse, varmebehandling, opbevaringstemperaturer.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger. Virksomheden er risikovurderet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- numre

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret procedurer for afvejning og dosering af Bouillioner: aromaer. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift