

Kontrolrapport



Virksomhed **Hvalsø Hallernes Cafe**

Adresse Skolevej 5

Postnr./By 4330 Hvalsø

CVR-nr. 39173751

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
02-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 16-11-2016	
Dato 09-04-2014	
Dato 05-09-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder temperaturer i køleskabe med fødevarer. Håndvaskfaciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Gennemgået procedurer for salg af fødevarer til kunder, som vil tage det med hjem.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken, overflader, maskiner, disk, køleskabe, fryser og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, kølefaciliteter, disk, termometre, maskiner, toilet og forrum samt overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set egenkontrolprogram, risikoanalyser og stikprøvevis dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemottagelse og opbevaring fra åbning til d.d. Vejledt om

