

Kontrolrapport



Virksomhed **Klostercafeen**

v/Ria Jørgensen

Adresse Torvet 11

Postnr./By 6270 Tønder

CVR-nr. 20061030

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-04-2018



Tidligere kontrol

Dato 07-10-2016	
Dato 28-10-2015	
Dato 14-04-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbaringstemperatur i køle- og frysemøbler samt adskillelse og tildækning af fødevarer i samme.

Følgende er konstateret: Lidt fødevarer opbevaring på gulv i fryser samt i køkken. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at hæve fødevarer op fra gulvhøjde; OK

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for varemottagelse når der ikke er personale til stede; OK

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Emfang i køkken er lettere fedtet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at optimere rengøringsfrekvensen af denne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skikprøvevis set virksomhedens dokumentation af udført egenkontrol for, varemottagelse, opbevaring på køl/frost samt opvarmning for periodens siden sidste tilsyn i oktober 2016 og frem til d.d..

Kontrolleret: Opvarmningstemperatur. Følgende er konstateret: Ved dokumentation af opvarmningstemperaturer skrives ofte "OK" til temperaturer der ikke er over 75 grader C. i for tilberedte fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

