

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Hulyas IVS**

Adresse **Torvet 5**

Postnr./By **4990 Sakskøbing**

CVR-nr. **39455455**

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

Denne kontrol, dato	
23-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 01-02-2018	
Dato 17-01-2018	
Dato 31-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Kontrol af opbevaringstemperaturer. Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Rengøring af produktionsudstyr samt produktionslokale.

Rengøring af lager samt kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol siden ejerskifte. Kontrol ved varemodtagelse samt kontrol ved opvarmning af fødevarer.

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

Godkendelser m.v.: 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 samt væsentligt ændrede aktiviteter.