

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Mågen IVS**

Adresse **Hundige Havnevej 20**

Postnr./By **2670 Greve**

CVR-nr. **38451073**

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.	
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	
<b>25-04-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 11-06-2017	
Dato 20-04-2017	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og øvrige vaskeforhold, opbevaringstemperatur i køleskabe og fryserne, samt adskillelse mellem fødevarergrupper på køl.

Gennemgået produktionsflow og procedure for følgende aktiviteter: varmeholdelse af flæskesteg, tidsstyring af buffet, varemottagelse, håndtering af kunder med spørgsmål til allergene ingredienser og affaldshåndtering. Generelt vejledt om vaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken og lager med inventar og udstyr, herunder opvaskemaskine, bordoverflader, køleskab og fryserne, kaffemaskine, stegeområde, emfang og friture. Personalet har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af køkken med udstyr/inventar, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af bordoverflader, friture, emfang, plastbøtter, opvaskemaskine og kantiner på lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og varmeholdelse fra februar 2018 til dags dato. Personalet har redegjort for frekvens for

