

Kontrolrapport



Virksomhed **Café Petrine**

Adresse Farum Bytorv 22

Postnr./By 3520 Farum

CVR-nr. 35397159

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-05-2018



Tidligere kontrol

Dato 26-01-2017	
Dato 18-07-2016	
Dato 19-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringens temperatur på køle og frost opbevaringen, faciliteter til håndvask, håndteringen af Bunch tallerken under produktion. Virksomheden har redegjort for modtagelse af let fordærlige fødevarer.

vejledt konkret om koge pligt på hindbær.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken, opbevaringens lokale, toilet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation fra januar 2018 og til dags dato på varemodtagelse, varmbehandlingen, nedkølningen samt køle og frost opbevaringen.

Følgende er konstateret: mangel 3 ugers dokumentation i april og maj,

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at virksomheden retter op.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.