

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Evald**

Adresse **Papirfabrikken 10**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **28673507**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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

**03-07-2018**



## Tidligere kontrol

Dato	02-06-2017	
Dato	15-08-2016	
Dato	07-06-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der ved håndvask, forefindes sæbe og aftøringspapir til hygiejnisk vask og tørring af hænder uden anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring, adskillelse samt emballering af fødevarer på tørvarelager i køl og frost, målt temperatur i modningskøleskab til 3°C, målt 4.5 grader i kølerum og målt 4°C i køleskab med mælk stående på lager med drikkevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tørvarelager, kølerum, frostrum, emballagelager, lager med service, drikkevarelager, køkken med inventar, isterningsmaskine, bar, opvaske afdeling, lager med retur emballage samt renholdelse omkring affaldshåndtering.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for følgende procedure: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling af fødevarer som stikprøve på pc for april - juni måned 2018.

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

Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerbårne sygdomme. Ok.