

# Kontrolrapport

Virksomhed **Louisiana Museum of Modern Art**

Café  
Adresse Gl. Strandvej 13  
Postnr./By 3050 Humlebæk  
CVR-nr. 21358010

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

Denne kontrol, dato		
27-06-2018		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	29-05-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	30-08-2017	
Dato	14-12-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for opvarmning og nedkøling. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring og adskillelse i køle og fryseskabe og -bokse. Kontrolleret virksomhedens overvågning af buffet. Ingen anmærkninger. Buffeten er overvåget. Der er vejledt om at tag-ting til enhver skal være tilpasset fadendes størrelse. Følgende er kontrolleret: Det er konstateret, at virksomheden ikke håndterer service m.v. af glas i produktionskøkkenet, for at undgå risiko for fremmedlegemer. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Gennemgået skriftlige procedurer og risikovurdering for nedkøling og opvarmning. Der er vejledt konkret om at der bør foretages en revidering af egenkontrolprogrammet, så risikovurdering og dokumentationsfrekvenser tilpasses virksomhedens produktion og antal ansatte. Gennemgået fejlrapport fra forrige kontrolbesøg. Der er vejledt konkret om at opdatere fejlrapporten med korrigerende handlinger og tiltag.