

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Laden**

Adresse Høkervej 2

Postnr./By 9492 Blokhus

CVR-nr. 29081867

| 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.                  |          |
| 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>02-08-2018</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 27-06-2017          |  |
| Dato 08-06-2016          |  |
| Dato 02-07-2015          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperatur i køle- og fryseskab, opbevaring af fødevarer og håndtering af buffet. Ok. Vejledt virksomheden generelt i opbevaring af fødevarer samt opbevaring af papir til tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken og herunder isterningsmaskinen. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og buffet-/betjeningsområde. Ok.

Virksomheden har oplyst, at væg bag sæbe- og papirholder istandsættes i betjeningsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Ok. Set dokumentation for varemottagelse og temperaturopbevaring. Vejledt virksomheden konkret i at tilpasse egenkontrolprogrammet evt. anvende Fødevarestyrelsens eksempel på et egenkontrolprogram samt fastsætte frekvenser. Vejledt virksomheden konkret i at udarbejde blanket 10 vedr. risikoanalyse pga. der tilvirkes salater ved bestilling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport samt visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden skiltes med, at de kan give information om allergene ingredienser. Ok.