

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café Sophia**

Adresse Asnæs Centret 4

Postnr./By 4550 Asnæs

CVR-nr. 34099545

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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	
<b>30-10-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 11-01-2018	
Dato 05-07-2017	
Dato 05-05-2017	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejniske håndvaskeforhold i café, køkken og på personaletoilet. Opbevaringstemperaturer i alle køle- og frostenheder i køkken og café. Procedure for brug af isterningmaskine og brug af rent og egnet arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af udstyr til temperaturmåling, inventar i stegeområde, herunder emfang og friturekar, stegeplade, komfur og ovn, samt kontrolleret rengøring på personaletoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Udstyr til måling af indstikstemperatur. Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise et indstiktermometer. Virksomheden oplyser at de har målt med det infrarøde termometer under omrøring, og mente det var godt nok, de vil nu indkøbe indstiktermometer straks. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om kravene til indstiksmåling, og konkret vejledt om at et stegetermometer sagtens kan være et i metal fra det lokale supermarked, så længe det blot kan vise temperaturen for hver grad i det varme område.

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