

Kontrolrapport

Virksomhed **Ree Park Cafe Bush Camp**

Adresse **Stubbe Søvej 15**

Postnr./By **8400 Ebeltoft**

CVR-nr. **17725300**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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		
22-10-2018		
Tidligere kontrol		
Dato	12-09-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse		
Dato	03-05-2018	
Dato	18-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktion.

Det indskræpes at fødevarer skal beskyttes mod forurening.

Følgende er konstateret: Ude i caféen laves der mad under udsugning, pomfritter og brød varmebehandles og opbevares lige under udsugning som kan drypper fedt ned på fødevarerne. billedokumentation er medtaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kunne de godt se og vil få lavet en dryp bakke med det samme.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret: opbevaringstemperatur på køl i koldjofruen
Det indskræpes, at ost, oksefars og for stegt kylling maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Der er med kalibreret indstikstermometer målt i en pose med 2 kg revnet ost er målt til 8,2°C, en pakke med formet hakkebøffer 9,5 °C og for stegt kylling til 6,2 °C. der er målt en opbevaringstemperatur på 8,9°C.

Virksomheden havde følgende mærkninger: Det var for højt og ville skrue ned for temperaturen samt vil de måle på andre tidspunkter af dagen end kun om morgenen.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

