

Kontrolrapport



Virksomhed **Ebberup Hallernes Cafeteria**

Adresse Skolevej 7

Postnr./By 5631 Ebberup

CVR-nr. 55460914

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

Denne kontrol, dato	
28-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 19-10-2017	
Dato 13-10-2016	
Dato 08-12-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med sæbe og papir i salgsområde/grill, køkken og personalet toilet, produktionsvaske, vask til opvask samt opvaskemaskine. Kontrolleret procedurer for sikring af krydsforurening ved forskellige arbejdsprocesser herunder tidsadskillelse. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer med kølekrav samt frugt og grønt, herunder stikprøvevis temperaturkontrol i køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for temperatur ved opbevaring af skalæg. Kontrolleret opbevaring af tørvarer og drikkevarer på kolonial- og kælderlager. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens procedurer for servering af tag-selv-salat buffet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens procedurer for slicening af pålæg med henblik på at reducerer risiko for kontaminering af pålæg med listeria monocytogenes. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for slicerækkefølge af forskellige pålægstyper.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: sluchice maskine og pålægsslicer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af

Kontrolrapport

Virksomhed **Ebberup Hallernes Cafeteria**

Adresse Skolevej 7

Postnr./By 5631 Ebberup

CVR-nr. 55460914

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

følgende lokaler/udstyr: salgsområde/grill, herunder vægge, gulve, bordplader, skabe, skuffer, køle- og fryseskabe, friture, elstegeplade til pølser, elstegeplade til stegning af bøffer, sluchice maskine, arbejdsredskaber samt bøtter og gryder; køkken, herunder vægge, gulve, bordplader, skabe, skuffer, køleskab, ovn, komfur, pålægsslicer, arbejdsredskaber samt bøtter og gryder; koloniallager, herunder vægge, gulve, bord, reoler, køleskab, arbejdsredskaber samt bøtter og gryder samt kælderlager, herunder vægge, gulve, reol, hylde, køle- og fryseskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: salgsområde/grill, herunder vægge, gulve, bordplader, skabe, skuffer, køle- og fryseskabe, friture, elstegeplade til pølser, elstegeplade til stegning af bøffer, arbejdsredskaber samt bøtter og gryder; køkken, herunder vægge, gulve, bordplader, skabe, skuffer, køleskab, ovn, komfur, arbejdsredskaber samt bøtter og gryder; koloniallager, herunder vægge, gulve, bord, reoler, køleskab, arbejdsredskaber samt bøtter og gryder samt kælderlager, herunder vægge, gulve, reol, hylde, køle- og fryseskabe. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse. Virksomheden har risikoanalyse for varemodtagelse af emballerede varer ved rumtemperatur og køl/frost (blanket 1 og 2), tilberedning med varme uden opbevaring (blanket 6), tilberedning med varme og efterfølgende varmholdelse (blanket 7), tilberedning med varme og efterfølgende opbevaring ved rumtemperatur (blanket 8), tilberedning med varme og efterfølgende nedkøling (blanket 9) samt tilberedning uden opvarmning og efterfølgende opbevaring ved rumtemperatur/begrænset køl i max 3 timer, indtil salg (blanket 11). Vejledt konkret om løsningsmuligheder for tilføjelse af risikoanalyse for varemodtagelse af uemballerede varer ved rumtemperatur til virksomhedens risikoanalyse, eventuelt ved at benytte fødevarestyrelsens blanket 3.

Kontrolleret virksomhedens HACCP-plan/egenkontrolsprogram. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for udført egenkontrol på området varemodtagelse, opbevaring køl og frost, opvarmning, nedkøling og varmholdelse i perioden fra den 1.1.2018 til dags dato, virksomheden dokumenterer egenkontrol med frekvens 1 gang ugentligt. Virksomheden har haft ferie lukket i juli måned, hvorved der ikke er dokumenteret udført egenkontrol i denne periode. Der har ikke været afvigerapporter i perioden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af

Kontrolrapport

Virksomhed **Ebberup Hallernes Cafeteria**

Adresse Skolevej 7

Postnr./By 5631 Ebberup

CVR-nr. 55460914

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

kontrolrapport.

Vejledt konkret om evt. løsningsmuligheder for visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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