

Kontrolrapport

Virksomhed **Lyngvigfyf cafe**

Adresse **Holmslandklitvej 109**

Postnr./By **6960 Hvide Sande**

CVR-nr. **51227611**

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

Denne kontrol, dato	
16-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 05-09-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 12-07-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 24-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger:

Faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder.

Opbevaring af fødevarer i udsalgsområdet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkkenområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kælderlokalet anvendt ikke længere til opbevaring af fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er

kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

dokumentation for kontrol med varemottagelse og

opbevaringstemperaturer, perioden okt - nov 2018.

Vejledt generelt om at skriftlig risikoanalyse skal være

tilgængelig i virksomheden, og vejledt konkret om

Fødevarestyrelsens selvbetjeningsblanketter kan anvendes.

Konkret vejledt om blanketvalg, blanket nr. 1 er gennemgået som eksempel.

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>