

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Mathilde/Madam Smed**

Adresse Vestergade 29A

Postnr./By 9300 Sæby

CVR-nr. 32864082

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

Denne kontrol, dato	
11-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 30-05-2017	
Dato 05-01-2017	
Dato 07-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der er støvet og sorte belægning på gulv og væg i opvaskeafdelingen. På stativ med opvaskebakker er der madstænk og støvet. Der er fedtdråber på emfang og lysarmatur over stegeafsnit. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af overflader og udstyr i produktionslokaler, bl.a. at overflader skal være jævne, tætte og vandafvisende.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er opsat håndvask med rindende koldt og varmt vand i cafeen ved is ekspeditionen i baglokalet. Vejledt om opsætning at holder til engangshåndklæder samme sted. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol med opbevaringstemperaturer samt opvarmning i 2018. Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret : Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer og viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme. Der er skriftlige procedurer ved sygdom (FVST's blanketter) Vejledt om passende arbejdsbeklædning samt retningslinjer for personlige effekter i produktionslokaler.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift