

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafeen**

Adresse **Vejlsøvej 55**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **17125605**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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	
24-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 02-06-2017	
Dato 02-06-2016	
Dato 25-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At der er lange tænger og skeer ved buffet. Faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder. Virksomheden har fortalt omkring gode arbejdsgange for kassation af rester fra buffet, Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, køkkenredskaber, kniv og slæde på pålægsmaskine. Følgende er konstateret: Der er ansamling af gamle madrester mv. på gulv i frostrum. Vejledt konkret om bedre renholdelse af gulv i frostrum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden udtaler, at gulvet vil blive rengjort straks, og at rengøring af bl.a. frostrum vil blive skemalagt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har fremvist en plan for kommende vedligeholdelse vedr. fejl og mangler i køkkenområdet, herunder udskiftning af hylder og reol ved mikroovn, Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling og nedkøling af opvarmede færdigretter, dokumentation for kontrol ved modtagelse af kølevarer og

