

# Kontrolrapport



Virksomhed **CAFE HELMUTH, SKIVE ApS**

Adresse Posthustorvet 1B

Postnr./By 7800 Skive

CVR-nr. 10098416

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>12-02-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-02-2018	
Dato 07-02-2017	
Dato 21-04-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, afdækning og adskillelse af fødevarer i køledisk og kølerum, temperatur målt i kølefaciliteter. Spurgt ind til procedurer ved klargøring af grønsager og frugt, virksomheden har mundtlig redegjort herfor og oplyst at alle grønsager, salater og frugt skylles grundigt inden brug. Observeret på hygiejne ved fremstilling af varme og kolde frokostretter, kontrolleret at der er sæbe og papirhåndklæde ved håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, lagerlokale, isterningemaskine, kølerum, køledisk, emfang og opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation fra august 2018 til februar 2019 for kontrol af køleopbevaring, varemodtagelse køle-frostvarer, varmebehandling, nedkøling og varmholdelse.

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

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