

Kontrolrapport

Virksomhed **Café Gudenårhuset v/ Randi**

Falk Jakobsen

Adresse Realskolevej 12

Postnr./By 8850 Bjerringbro

CVR-nr. 31902800

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

Denne kontrol, dato	
07-02-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 07-01-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 20-02-2017	
Dato 18-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af æg og procedurer for håndtering af isterninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og opvaskeum, emfang, køleskabe og kølemontre.

Isterningsmaskine anvendes ikke. Konkret vejledt om

løsningsmuligheder til lettere rengøring under

opvaskearrangement, herunder hævelse af slanger og ledninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Generelt vejledt om at anvende skema til dokumentation for vedligeholdelsesstatus.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra

forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er

kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for

varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling.

Set opdateret risikoanalyse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed