

# Kontrolrapport



Virksomhed **Vores Café & Pizzeria**

V/ P. Pulenthirarajah

Adresse **Madvigs Plads 8**

Postnr./By **4500 Nykøbing Sj**

CVR-nr. **28212755**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

**21-02-2019**



## Tidligere kontrol

Dato	30-03-2017	
Dato	27-04-2016	
Dato	02-02-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Adgang til hygiejnisk vask af hænder i køkken, brug af handsker og forstykker/forklæde med mening, opbevaring af fødevarer på køl og frost. Ok

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, baglokale, opvaske-og varmt køkken, dejælter, opvaskemaskine, kølebord, friturebrønde, stegeplade og emfang. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Dokumentation for varemottagelse, opbevaring og opvarmning fra juli 2018 til dato. Ok. Konstateret at der ikke kan fremvises en risikoanalyse for varemottagelse eller opbevaring eller opvarmning, men for nedkøling (blanket 9) Konkret vejledt om at udfærdige blanket 1, 2, 3 og 6 også. Forholdet er vurderet bagatelagtigt.

Mærkning og information: Kontrolleret anprisning med hjemmelavet burger. Der krydres og formes bøffer fra fars til disse menuer. Ok

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ok

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret anvendelse af tilsætningsstoffer ved hyldekontrol.. Dette anvendes ikke. OK



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift