

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Rita**

Adresse Algade 81

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 36288027

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	
11-02-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 09-11-2018	
Dato 26-03-2018	
Dato 03-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køl og frost samt procedurer for måling af af varmebehandling og temperaturer i køleskabe.

Vejledt om opbevaring af fødevarer i kantiner så det kan overholder temperaturkrav

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende områder: vægge, gulve og borde i køkken, opvaskerafsnit og barområde

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden risikooanalyse for opvarmning, nedkøling og varemottagelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol på områderne varemottagelse, opvarmning, nedkøling og temperaturregistrering af køl fra sidste tilsyn indtil dags dato.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift