

Kontrolrapport

Virksomhed **Lystrup Cafe &**

Familierestaurant

Adresse Bystævnet 1

Postnr./By 8520 Lystrup

CVR-nr. 26455782

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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

15-02-2019



Tidligere kontrol

Dato 02-02-2018	
Dato 30-01-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 21-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl/frost og under produktion- herunder temperaturer i samtlige køle/fryseenheder, gode arbejdsgange vedr. håndtering, tilvirkning, opvarmning og nedkøling af fødevarer, personlig hygiejne og hygiejniske håndvaske faciliteter (sæbe, varm vand, aftøringspapir).

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken, grovkøkken, køle/fryserum, gulve, vægge, loft, opvask, kundeområde, personale toilet samt udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse og skadedyrssikring af køkken, grovkøkken, køle/fryserum, kundeområde samt udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, set dokumentation for kontrol efter varemottagelse, opbevaring af fødevarer på køl og frost, opvarmning og nedkøling for perioden fra sidste kontrol til d.d.

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