

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Lyseng If**

Adresse Lysengvej 2

Postnr./By 8270 Højbjerg

CVR-nr. 37143588

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	
<b>28-03-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-10-2017	
Dato 05-01-2017	
Dato 26-05-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering og opbevaring af fødevarer på køl/frost og tørvarelager herunder temperaturer i køle/fryseskabe, adskillelse mellem grøntsager og tilberedte fødevarer, brug af rent arbejdstøj, personlig hygiejne og faciliteter til hygiejnisk håndvask (sæbe, varm vand, aftøringspapir, sprit).

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler herunder gulve, vægge, loft, opvaskemaskine, tørvarelager, køle/fryseskabe, salgsdisk.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokaler herunder gulve, vægge, loft, opvaskemaskine, tørvarelager, køle/fryseskabe, salgsdisk. 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/frost, opvarmning af fødevarer for perioden fra sidste kontrol til d.d.

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