

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Havehuset**

Adresse Rendelæggerbakken 2

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 38750763

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.	1
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>06-06-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-06-2018	
Dato 02-10-2017	
Dato 12-09-2017	
Godkendelser m.v.	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter i forhold til produktion af fødevarer og opvask faciliteter, virksomheden har en vask som anvendes tidsmæssig adskilt mellem opvask og fødevareproduktion. Der er fyldt med opvask over det hele på bordet hvor fødevarevask/skyllevask er, der opbevares rent tag ting i krukke til fødevarer og en cantine med stegte fiskefilet midt i det hele, der står opvask lidt på produktionsbordet, hvor der opbevares madfilm på stativ. Virksomheden oplyser at de lige nu er færdigt med produktion af mad og at fiskefileter kasseres under tilsynet. Øl fustage anlæg står ud under åben himmel. Gennemgået mundligt procedurer for at fødevarer/rent service skal beskyttes mod forurening og at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering/skadedyrsikring. Virksomheden oplyser at de fremrettet opsætter et rullebord til opvask, som opbevares i serveringslokalet, ind til at virksomheden er færdigt med produktion. Opsætter en parasol over øl fustage anlæg. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for kontaminering. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varemottagelse herunder temperaturkontrol. Procedurer for

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Havehuset**

Adresse Rendelæggerbakken 2

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 38750763

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl. Toilet med forrum. Gennemgået mundligt procedurer for opbevaring af rengøringsartikler på toilettet. Virksomheden oplyser at de finder en løsning på placering af rengøringsartikler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenet med køleskabe. Virksomheden fjerner beskytter film fra køleskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har fået nye køleskabe og en ny kold jomfru. Vejledt om at dørkarme som er i stykker bliver udbedret.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set udført dokumentation for perioden marts og frem til d.d. for varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

06-06-2019

Dato