

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Mathilde/Madam Smed**

Adresse Vestergade 29A

Postnr./By 9300 Sæby

CVR-nr. 32864082

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
07-06-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	16-05-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	11-01-2019	
Dato	30-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der opbevares ikke letfordærlige fødevarer såsom rullepølse, stegt bacon, stegt kylling i tern og piskefløde i koldjomfru i køkkenet. Disse produkter er opbevaret i et kølebord hvor opbevaringstemperaturer er målt til 4,3 grader. Vejledt virksomheden om opbevaringskrav til f.eks. syltede produkter (asier, oliven, margarine m.m.) efter åbning af produktet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende køkken, opvaskeafsnit samt ekspeditionsafsnit.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol med nedkøling siden sidste tilsyn. Vejledt konkret om dokumentation for kontrol med opvarmningstemperatur (kernetemperatur) på f.eks. hakket kød.

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

Emballage m.v.: Kontrolleret FKM-materiale som anvendes i forbindelse friturestegning. O.K.