

Kontrolrapport



Virksomhed **CAFE & SPISEHUSET MADKUNSTEN**

V/HENRIETTE LARSEN

Adresse Algade 44

Postnr./By 4500 Nykøbing Sj

CVR-nr. 19811395

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
26-06-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	06-09-2018	
Dato	18-07-2017	
Dato	24-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at hygiejniske håndvaskefaciliteter er tilgængelige i produktionsområder og på personaletoilet og er hensigtsmæssigt placeret og i et tilstrækkelig antal til de oplyste personalebehov. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Varmt køkken, eksternt køkken med bageri- og røgerifunktion, skæreplader i træ, bageribord i træ, øvrige overflader af stål med fødevarekontakt i begge køkkener.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens produktionsområder/lokaler, med tilhørende inventar for god vedligeholdelsesmæssig standard, følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Placering af håndvaske, personaletoilet og udformning af dette, fødevarekontaktflader og gulve, vægge og lofter i produktionsområder. Kontrolleret virksomhedens indretningsmæssige udformning er udformet så krydskontaminering kan undgås, i forhold til det oplyste flow fra varemottagelse-lageropbevaring-produktion til salg. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om hvilke fødevarer sikkerhedsmæssige problemer der kan opstå ved mangelfuld vedligeholdelse af lokaler eller/og udstyr. Virksomheden oplyser at man altid har en vedligeholdelsesplan



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

