

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Golfert v/Amalielund Mad**

Adresse Silkeborgvej 44

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 21072796

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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>24-06-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 26-01-2018	
Dato 06-10-2016	
Dato 02-10-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer samt adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost, faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomhedens procedurer for styrning af buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Opvaskeafsnit og lager. Grøntkøl, kølerum og frostrum, køle og fryseenheder i køkken samt produktionsoverflader og inventar og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Grøntkøl, køle,- og frostrum. Virksomhedens plan for vedligehold. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for udført egenkontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperaturer på køl og frost samt varmebehandling og nedkøling af fødevarer i perioden jan. 2019 til d.d. Virksomhedens risikoanalyse.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomheden brug af tilsætningsstoffer uden anmærkninger: Virksomheden anvender Xanthan (E415). Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift