

# Kontrolrapport

Virksomhed **SKIVE HAVNS CAFETERIA**

V/SOON HOANG  
Adresse Nordhavnsvej 15  
Postnr./By 7800 Skive  
CVR-nr. 19155145

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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		
11-07-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	10-10-2018	
Dato	08-12-2017	
Dato	02-11-2017	
Virksomhedens egenkontrol		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køkken og isbod. Procedurer for gode arbejdsgange for opbevaring af is ske i vand, udskiftning af vand og håndtering af drys til pynt på vafler. Håndtering af fødevarer ved fremstilling af wok retter og pakning til take away, samt sæbe og papirhåndklæde ved håndvask. Ok. Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen f.eks. akrylamid ved fremstilling af pommes frites og friturestegning af indbagte emner bl.a. rejer og kylling. Vejledt konkret om kemiske procesforureninger bl.a. akrylamid.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret Køkken, lagerlokale, isbod, og toiletområde. Der er monteret dørlukkere på døre til toiletter, og virksomheden oplyser at der er planlagt maling af overflader i toiletområde i næste uge. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation fra januar til d.d. for kontrol af modtagekontrol og opbevaring af køle- og frostvarer, varmebehandling, nedkøling og varmholdelse. Set virksomhedens risikoanalyse for kemiske procesforureninger. Ok.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret brug af tilsætningsstoffer: Procedurer for dosering og anvendelse af mononatrium glutaminat (E 621) til wokretter og fyld til forårsruller. Ok.