

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Højen**

v/Taastrup FC

Adresse Sydskellet 1

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 26456673

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.	
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	
20-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 27-08-2018	
Dato 20-06-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 29-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret temperatur for køle og frysemøbler samt opbevaring og adskillelse af fødevarer. Endvidere kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken og salgsområde samt opvaskeområde. Vejledt konkret om at hovedrengøre svært tilgængelige steder fx ved gummiliste og ventilationsrist i kølemøbel i produktionslokale. Forholdet er under dette kontrolbesøg vurderet som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken og dets inventar samt skadedyrssikrings af produktionslokaler. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret dokumentation for temperatur herunder varemottagelse, køl, frys, opvarmning og nedkøling samt varmholdelse for de seneste 3 måneder.

Endvidere set virksomhedens risikoanalyse.

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