

Kontrolrapport

Virksomhed **CAFE SMEDEN**

V/BIRGITTE LASSEN

Adresse Havnen 2

Postnr./By 9300 Sæby

CVR-nr. 19171108

| 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. | |
| 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 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 | | |
| 02-09-2019 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 16-05-2019 | |
| Dato | 13-06-2018 | |
| Dato | 04-05-2018 | |
| Virksomhedens egenkontrol | | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Der er målt en temperatur med indstikstermometer i fersk fisk på 4,5 grader. Virksomheden oplyser at fisken er taget op fra frost i morges og skuffen hvor de ligger bliver åbnet og lukket mange gange under tilberedning og servering. Virksomheden vil justeret temperaturen og forsøget at sænke temperaturen vha. af is. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Kølerum og køkken med opvaskeafsnit.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af gummilister i kølebord, køleskab og fryseskabe: Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for kontrol ved varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt opvarmning og nedkøling.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Der er indkøbt plastbeholder der er godkendt til opbevaring og frysning af fødevare.