

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Aas**

Adresse **Brotorvet 3**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **27800424**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
08-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 01-02-2019	
Dato 24-10-2018	
Dato 19-09-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Følgende er konstateret: Ved tilsynets start er håndvasken i køkkenet ikke tilgængelig, da der er placeret en kasse på håndvasken med frugt og grønt. Derudover anvendes der håndklæde til aftørring af hænder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om tilgængelighed af håndvask samt hensigtsmæssige procedurer for aftørring af hænder. Kontrolleret adskillelse under produktion i køkkenet. Følgende er konstateret: Ved tilsynets start er der placeret en gryde med marmelade under nedkøling på bordplade, hvor der også er placeret beskidt service og hvor der vaskes op i vasken som sidder i bordpladen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om tilstrækkelig adskillelse mellem fødevarer og beskidt service således der ikke forekommer risiko for kontaminering. Målt opbevaringstemperatur i køleskabe samt tilstrækkelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter. Kontrolleret procedure for nedkøling af marmelade og hjemmelavet rødkål som er placeret på køkkenbordet ved tilsynets start. Ansvarlig

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Aas**

Adresse Brotorvet 3

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 27800424

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

oplyser, at produkterne har stået der ca. 1 time efter endt produktion og at de bliver stillet i køleskabet i mindre beholdere til yderligere nedkøling, så nedkølingen foregår fra 65-10 indenfor 3 timer. Virksomheden er vejledt om hensigtsmæssige procedurer for hurtig nedkøling af fødevarer og ligeledes vejledt om løsningsforslag, således det sikres, at kapaciteten er tilpasset virksomhedens produktionsmængde. Kontrolleret at virksomheden har adgang til funktionelt termometer til temperaturovervågning og målinger ved varmebehandling og nedkøling. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskærpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en risikovurdering for sous vide produktion af svinemørbrad ved 62 grader i 6 timer.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

08-11-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift