

Kontrolrapport



Virksomhed **SEGELUND CAFETERIA ApS**

Adresse **Seggelund Hovedvej 55**

Postnr./By **6070 Christiansfeld**

CVR-nr. **10049628**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
22-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 27-05-2019	
Dato 07-02-2019	
Dato 13-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedurer for varmebehandling og nedkøling. Virksomheden oplyser, at de altid anvender deres blæs køler i forbindelse med nedkøling. Gennemgået procedurer i forbindelse med mad ud af huset. Virksomheden oplyser, at maden julefrokoster leveres kold og så skal kunderne selv varme fødevarerne op. Opbevaringstemperatur i kølerum og kølemøbler i køkken. Adskillelse og tildækning af fødevarer. Gennemgået virksomheden procedurer for anvendelse af rester.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler, inventar og udstyr i køkken, kølerum, opvaskeafdeling, varemodtagelse og lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opvarmning /nedkøling af fødevarer og genopvarmning af fødevarer for de sidste 3 måneder.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.



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