

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Ådalen**

Adresse Præstøvej 78, 1

Postnr./By 4640 Faxø

CVR-nr. 39392089

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

**10-12-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 23-01-2019	
Dato 16-08-2018	
Dato 15-09-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken, virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, procedurer for opvarmning/nedkøling af dagens ret herunder korrekt brug af termometer, procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost og målt opbevaringstemperaturer samt kontrolleret egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken herunder komfur, ovn, køle-/ og frostenheder, den kolde jomfru, opvaskeafsnit, buffetområde, tørvarelager, emballagelager, serveringsområde, personaletoilet samt omklædning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

