

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café Guldægget, Torvet**

Adresse **Torvet 16**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **37512338**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>10-12-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-11-2019	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 01-05-2019	
Dato 24-10-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: På blæserne i kølerummet og på propel over ovaskemaskinen var der begyndende skidt ansamling. Virksomheden oplyser at kølerummet kun anvendes som varemottagelse og fødevarerne derfor ikke har været brudt i deres emballage samt at alle grøntsager skal vaskes efterfølgende.

Virksomheden oplyser at frekvensen for ekstreme rengøring vil blive gennemgået og evt. optimeret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om muligheder for udarbejdelse af rengøringsplan for ekstreme rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser de ikke længere anvender skærebretterne. De afventer afklaring om de kan anvendes til fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning fra sidste tilsyn og til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

