

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kunstcafeen**

Adresse Strandvejen 12

Postnr./By 9492 Blokhus

CVR-nr. 35899847

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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>31-01-2020</b>	

Tidligere kontrol	
Dato 18-11-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 16-04-2019	
Dato 29-11-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Kontrolleret uden anmærkninger: Alle håndvaske i køkken er forsynet med engangspapirhåndklæder. Håndvaskene er i øvrigt forsynet med koldt, varmt vand og sæbe. Kontrolleret anvendelse af håndvaskene i forbindelse med arbejdet.

Kontrolleret endvidere opbevaringstemperaturer på køl og frost, herunder ved opbevaring af fisk. Kontrolleret procedure for måling af opbevaringstemperaturer, samt procedure for styr af 3 timers-regel i forbindelse med anvendelse af ingredienser i køleopsats (rejer, laks, æg), hvor opbevaringstemperaturer ikke altid er under 5 grader. OK. Vejledt generelt om regel for opbevaringstemperaturer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af bar, herunder isterningsmaskine, køkkener, kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af termometer, der anvendes til måling af kernetemperatur i fødevarer. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for opbevaringstemperaturer og varmeholdelse af sovs siden sidste kontrolbesøg frem til dags dato. Konstateret:

Opbevaringstemperaturer er sidste dokumenteret den 3.

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

