

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Havehuset**

Adresse Rendelæggerbakken 2

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 38750763

| 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. | 1 |
| 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 | |
| 25-06-2020 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 29-04-2020 | |
| Dato 28-02-2020 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |
| Dato 06-06-2019 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Begge døre fra toilet og forrum er lukket ud til produktionslokaler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vaskemaskine og tørretumbler er fjernet for toilettet. Forklæder til brug i køkkenet, opbevares i lukket beholder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varemottagelse herunder temperaturkontrol. Procedurer for opvarmning af fisk herunder korrekt brug af termometer.

Følgende er konstateret: Opbevaring af fødevarer på køl. Målt temperatur i stort køleskab med letfordærligt fødevarer med luftføler til 7,1 grader. Opbevaring af kasser med vin, sodavand, øl mv som så direkte på gulvet på lageret. Virksomheden få rettet op på fødevarerne som så på gulvet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af fødevarer

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Arbejdsborde, køleskabe og opvaskemaskinen i køkkenet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrsikring

Følgende er konstateret: Bagdør og vinduer står åben ud til det fri. Virksomheden få lukket vinduet og finder et insektnet til



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

