

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Big Chef Ringsted**

Adresse Tinggade 12, st mf

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 40363769

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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	
25-06-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 21-11-2019	
Dato 15-05-2019	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af tørvarer på lager, opbevaring af kølekrævende fødevarer tildækket og adskilt i følefaciliteter på køl herunder i styring med påsat holdbarhedsdato, produktionsflow og adskillelse mellem arbejdsgange i køkken samt gennemgået procedurer for affaldshåndtering, anvendelse af ren arbejdsbeklædning og anvendelse af håndvask i produktionsområdet. Virksomheden har redegjort for at fødevarer vask til skylning af grøntsager opsættes i baglokale. Indtil vasken er opsat og tilsluttet indkøber virksomheden forskyllet salat, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lager med tørvarer samt produktionsområde med emfang, bordoverflader, kølegrav, køleskuffer og vægbeklædning. Virksomheden har redegjort gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler og inventar, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionskøkken med emfang, inventar og vægge med fliser. Virksomheden har redegjort for at køkkenet netop er renoveret og istandsat med nyt inventar og emfang, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

