

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Misty**

Adresse Vang 62

Postnr./By 3790 Hasle

CVR-nr. 81140413

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	
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 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	
28-07-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 11-07-2019	
Dato 19-07-2018	
Dato 26-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af udstyr og inventar, herunder, køle- og fryseenheder softicemaskine i udsalgsområde. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: begyndende skidtdannelser på gummilister til kølebord, samt lidt spindelvæv ved emfang i produktionslokalet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om rengøringsprocedure for en fødevarer virksomhed.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af inventar i produktionslokalet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemottagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning og nedkøling og varmeholdelse. For perioden 28.4 til 23.7.2020. samt at risikoanalysen er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Gennemgået virksomhedens kontrolplan. Vejledt



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

