

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Moeslund I/S**

Adresse **Stockflethsvej 3**

Postnr./By **8400 Ebeltøft**

CVR-nr. **35112723**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
03-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 14-10-2019	
Dato 03-07-2018	
Dato 24-05-2018	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken og på toiletter -ok.

Kontrolleret hygiejnisk opbevaring og opbevaringstemperatur ved fersk fisk-ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder rengøring af emfang, flader hvorpå der håndteres fødevarer, i opvaskemaskine, hvor det oplyses at vand skiftes flere gange om dagen-ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har i egenkontrol beskrevet plan for ombygning af barområde uge 43/44 2020-ok Vejledt generelt om reglerne for at alle flader, herunder loft og udstyr fremstår jævn, tæt og ikke absorberende i barområde, hvor der håndteres åbne fødevarer. Pt benyttes håndvask i køkken som håndvask i barområdet-ok. Såfremt indretning ændres, således denne ikke er let tilgængelig, må etableres ny håndvask i barområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse, herunder oplyser virksomheden, at de laver risikoanalyse for en aktivitet de mangler-ok. Kontrolleret dokumentation for perioden maj 2020 til idag for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling af fødevarer -ok.

Mærkning og information: Kontrolleret procedurer for

