

Virksomhed **Toubrohallens Cafeteria**Adresse **Lyngbyvej 40**Postnr./By **8570 Trustrup**CVR-nr. **26300312**

| 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.                     | 1        |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat                                   | Betyder                                                                |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1                                          | Ingen anmærkninger                                                     |
| 2                                          | Indskærpelse                                                           |
| 3                                          | Påbud eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |                                                     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                     |

Denne kontrol, dato

**28-10-2015**

Tidligere kontrol

Dato 20-11-2014



Dato 09-10-2013



Dato

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer, herunder målt temperaturer på køl og frost. Vejledt om at datomærke fødevarer på køl og frost. Ok Drøftet temperaturer ved stegning af pommesteg for at mindske dannelsen af akrylamid. Stegning foregår ved højst 170 grader. Ok

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lokaler inventar og udstyr, herunder køleskabe samt friture steger. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lokaler inventar og udstyr. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for dokumentation for opbevaring på køl. Ok. Drøftet frekvensen for dokumentation på varemodtagelse, opvarmning samt varmeholdelse af pølser. OK Risikoanalysen er dækkende for aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Mærkning og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer kontrolleret. Ingen anmærkninger

Vejledt om at indhold af allergener i fødevarer skal kunne oplyses på forlangende. Ok