

Kontrolrapport



Virksomhed **Sportscaferiet**

v/Per Lasse Jensen

Adresse Holbækvej 34

Postnr./By 4370 Store Merløse

CVR-nr. 32039340

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | 1 |
| 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

04-11-2020



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 22-10-2019 | |
| Dato 29-08-2018 | |
| Dato 11-11-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer sker hygiejnisk forsvarligt samt håndvask kan foregå i en separat håndvask. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret kapacitet i forhold til antal vaske, der er 2 produktionsvaske, en separat håndvask, opvaskevask og opvaskemaskine. ingen anmærkninger.

Kontrolleret vedligeholdelse af inventar og udstyr i køkken og lager, her under kølemøbler, hylder, bord, udsuger. ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret del element af risikoanalysen for kemisk forurening for at mindske dannelsen af akrylamid. ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation fra januar 2020 til d.d. på varemodtagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, varmbehandling, nedkøling. ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Kemiske forureninger: Kontrolleret procedure for stegning af pomfritter for at hindre dannelsen af akrylamid. ok



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed