

# Kontrolrapport

Virksomhed **Lystrup Cafe &**

**Familierestaurant**

Adresse Bystævnet 1

Postnr./By 8520 Lystrup

CVR-nr. 26455782

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
08-12-2020		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	24-10-2019	
Dato	26-09-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	15-02-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikvis kontrolleret temperature på køl og frost. Opdeling af fødevarer under opbevaring og tilvirkning.

Procedure for rengøring. Adgang til hygiejnisk vask af hænder. Vejledt konkret om af dør til forrum skal være lukket.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken, køleskabe, opvaskemaskine.

Følgende er konstateret: Der er en tyk belægning af støv på gitter til køleenheden i kølerummet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om bedre rengøring af dette.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om at lokaler hvor der tilvirkes eller opbevares fødevarer skal være i en sådan stand at de kan renholdes.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperature, opvarmning og nedkøling for de sidste 3 måneder.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre