

# Kontrolrapport

Virksomhed **SKIVE HAVNS CAFETERIA**

V/SOON HOANG  
Adresse Nordhavnsvej 15  
Postnr./By 7800 Skive  
CVR-nr. 19155145

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>24-06-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 01-10-2020	
Emballage m.v.	
Dato 28-11-2019	
Dato 11-07-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Vejledt konkret om hvordan virksomheden kan sikre fødevarer sikkerheden ved nedkøling fra 65 grader fra 10 grader på maksimalt 3 timer.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for perioden oktober 2020 til og med april 2021 for kontrol af opbevaringstemperaturer for køle- og frostfaciliteter, varemottagelse af køle- og frostvarer, varmebehandling og nedkøling. Der er ingen dokumentation for kontrol af virksomhedens CCP' er i maj og juni 2021, virksomheden har været lukket og er først lige åbnet op igen den 17. juni. Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer. Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Ifølge virksomhedens egenkontrol skal virksomheden dokumentere overholdelse af procedurer for nedkøling fra 65 til 10 grader på maksimalt 3 timer. Ifølge egenkontroldokumentationen fremgår det at virksomheden ikke har fulgt de i egenkontrollen fastlagte procedurer for nedkøling i perioden fra oktober 2020 til april 2021. I skemaer med dokumentation er der registreret nedkøling fra fra 98-100

