

Kontrolrapport

Virksomhed **Karens køkken glascafe**

Adresse Strandvejen 8

Postnr./By 8400 Ebeltøft

CVR-nr. 26099536

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
29-06-2021	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgang af menukortets retter som består af frokostretter, kage, ost og diverse kolde og varme drikke. Fersk fisk opbevares i køler med is således at temperaturen holdes under 2 grader, ok. Inden åbning klargøres grøntsager, fisk paneres/udskæres mv. til dagens brug. Der er 2 vaske, den ene vask friholdes til vask af hænder og anden vask bruges til skylning af grønt mv. tidsadskilt fra opvask, set, ok. Der håndteres ikke fersk kød, hovedsagligt tilberedning udfra halvfabrikata, set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i cafeens område set og fundet i orden. I kælder er lidt opbevaring af kølevarer og drikkevarer, bruges kun til opbevaring der tilberedes ikke fødevarer i kælder, set, ok. Opvask i maskine med skyl over 80 grader, set, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse, egenkontrolprogram og igangsat dokumentation efter kontrol ved varemottagelse, køleopbevaring, varmebehandling set fra start til d.d., ok. Risikoanalyse og egenkontrolprogram er vurderet dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Godkendelser m.v.: Første tilsyn i caffén efter ejerskifte. Cafe med servering af lette frokostretter og drikkevarer. Åbnet i mussets åbningstid. Virksomhedens basisoplysninger og risikoaktiviteter er opdateret.