

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Morville ApS**

Adresse **Hjultorvet 4**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **28898576**

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	
<b>15-10-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-07-2020	
Dato 26-09-2019	
Dato 20-05-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, sousvide behandling af burgerbøffer, varmholdelse af saucer samt servering af kaffe og kager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der er en smal mørk fedtet kant på indersiden af lågen af isterning maskinen. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Køkken, kølerum og cafeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Egenkontrol for varmholdelse af sauce.

Følgende er konstateret: Der er ikke beskrevet egenkontrol for varmholdelse af saucer selvom de behandles efter risikovurderingen for sous vide.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for egenkontrol.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for sousvide.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling og opvarmning for september 2021.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

2 timer  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift