

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe John Wayne**

Adresse **Vejlby Klit 22A**

Postnr./By **7673 Harboøre**

CVR-nr. **27049427**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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	
06-07-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 05-08-2019	
Dato 22-06-2018	
Dato 01-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt

opbevaringstemperatur i koldjomfru og køleskabe. Kontrolleret procedure for optøning og opbevaring af rå kødprodukter, herunder at optøningen foregår på køl og at produkterne er adskilt fra spiseklare produkter. Kontrolleret procedure for varmebehandling af kyllingebryst og hakkebøffer samt procedure ved grillning af skinker og oksefilet. Virksomheden har redegjort for kontrol af kernetemperatur og fremvist indstikstermometer der anvendes hertil. Ligeledes har virksomheden redegjort for servering, varmholdelse og resthåndtering i forbindelse med arrangementer med grill og buffet. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af isterningmaskine samt rengøringsfrekvens herfor, opvaskeafsnit og køleenheder. Virksomheden er konkret vejledt om metode til renholdelse af svært tilgængelige områder under køleborde og opvaskebord hvor der fremstår ansamlinger af spind. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedure for varmebehandling af fødevarer. Set virksomhedens dokumentation for varmebehandling for indeværende år. Ingen anmærkninger.
Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

