

Kontrolrapport



Virksomhed **Bovbjerg Fyr Cafe**

Adresse **Fyrvej 27**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **30907892**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 04-07-2016	
Dato 13-08-2015	
Dato 24-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret flow i køkken, herunder arbejdsfordeling, samt adskillelse, så kryds kontaminering mindskes. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at der findes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens egenkontrolprogram er dækkende for aktiviteterne, konkret vejledt om at der på fødevarer styrelsens hjemmeside, findes en nyere version, af "eksempel på egenkontrol". Ingen anmærkninger. Kontrolleret at virksomhedens frekvens for dokumentation er passende for de faktiske aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Virksomheden har fremlagt intern procedurer for oplæring af frivillige, bl.a. ved hjælp af kursus, fra lokal, tekniskskole. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens muligheder for at oplyse om det allergene indhold i de serverede fødevarer, samt at der er opsat skilt, med at dette kan fås, ved henvendelse til personalet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret mærkning af allergener på færdigpakkede fødevarer sat til salg i butik. Ingen anmærkninger.