

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Vintersbølle**

Adresse **Vintersbølle Strand 1**

Postnr./By **4760 Vordingborg**

CVR-nr. **29189676**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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	
31-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 25-02-2016	
Dato 20-05-2015	
Dato 12-03-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, håndvaske procedurer (demonstration), herunder håndvask før evt. brug af handsker, temperaturer i køleskabe og procedurer for temperatur måling ved opvarmning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkkenområde, herunder overflader, køleskabe og kølemontre.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Indstikstermometer og køleskabstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Generelt vejledt om 3 timers rettesnor.

Kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opvarmning, opbevaring og varemottagelses temperaturer i maj 2018. Virksomheden er overgået til elektronisk egenkontrol fra maj måned.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.