

Kontrolrapport



Virksomhed **Diana's Cafe & Steakhouse**

Adresse **Torvet 3**

Postnr./By **4293 Dianalund**

CVR-nr. **30296109**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-09-2018



Tidligere kontrol

Dato	23-02-2017	
Dato	03-02-2016	
Dato	09-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Stikprøvevis kontrolleret opbevaring af fødevarer på lager og i produktionskøkken. Ingen anmærkning.

I virksomhedens eneste håndvask i køkkenet stod der en gryde med pasta under kontrolbesøgets start. Kokken skyndte sig at fjerne gryden da dette blev påtalt. Forholdet vurderes ud fra omstændighederne, som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt i regler for brug/tilgængelighed af håndvaske.

Kontrolleret virksomhedens brug af måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter. Virksomheden oplyser at der måles opvarmning og nedkøling med IR termometer. Forholdet vurderes ud fra virksomhedens øvrige procedure for opvarmning og nedkøling, som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt i regler for korrekt måling af kritiske kontrolpunkter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis kontrolleret rengøring af udstyr og inventar i

produktionskøkken. Blæseren i kølerummet fremstod med vækst af små hvide/grønne plamager. Ejeren oplyste at han ikke havde været opmærksom på området og straks ville gøre det rent. Forholdet vurderes ud fra omstændighederne, som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Diana's Cafe & Steakhouse

Adresse Torvet 3

Postnr./By 4293 Dianalund

CVR-nr. 30296109

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Skadedyrssikring af produktionskøkken og lager. Loftet ved i lille lager med sodavand fremstod med store huller og sprækker således at tagkonstruktionen kunne ses. Virksomheden oplyser, at de hurtigst muligt vil bringe forholdet i orden. Forholdet vurderes ud fra virksomhedens vilje til handling, som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis kontrolleret gennemført egenkontrol for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og varmeholdelse for indeværende måned. Ingen anmærkning.

Virksomheden kunne ikke fremvise gennemført egenkontrol for nedkøling for hverken 2018 eller 2017.

Virksomheden oplyser at de aldrig har haft lavet det og at det har været ok, men straks vil gå i gang med det.

Virksomheden nedkøler bl.a. kødretter og saucer. Vejledt generelt i regler for dokumentation af nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport. Virksomheden har to indgange, hvoraf kontrolrapporten kun hænger ved den ene indgang. Vejledt generelt i regler for offentliggørelse af kontrolrapport ved flere indgange.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-09-2018

Dato