

Kontrolrapport



Virksomhed **Thorsvang - Danmarks**

Samlermuseum

Café Tot & Palmehaven

Adresse Thorsvangs Alle 7

Postnr./By 4780 Stege

CVR-nr. 11792545

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.	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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
04-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 18-06-2018	
Dato 17-10-2017	
Dato 04-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Forum til toilet samt håndvaskefaciliteter i lille anretter køkken og i det almindelige køkken. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, opbevaring af fødevarer på og udenfor køl, stikprøvevis kontrol af temperatur i køle faciliteter, hygiejnisk flow igennem virksomheden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkken herunder produktbærende overflader, under inventar og ved opvaskemaskine, stort opvaskerum samt lille anretterkøkken herunder gulv og vægge.

Vejledt generlt om frekvens for rengøring af indamperrist i kølerum ved opvask og kartoffelskræller. .

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vægge og loftet i køkken, produktbærende overflader.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken herunder døre og vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for vedligeholdelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

