

# Kontrolrapport

Virksomhed **VærftsCafeen**

S/I FGU-institutionen

Adresse Havnevej 7

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 39815869

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>12-08-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 06-05-2021	
Dato 27-10-2020	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 08-10-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Stikprøvevis kontrolleret temperaturer i køleskab og forstskabe.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Serveringsområde, samt køkken. Herunder produktbærende overflader, spækbrædder, kantiner i koldjomfru, samt hylder i køleskab. Vinduskarme og opvaskeområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Dørene til toilet var under tilsynet lukket. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for maj 2021 frem til dagsdato for varemodtagelse, opvarmning, nedkøling og opbevaringstemperatur. Vejledt virksomheden generelt omkring egenkontrol af varmeholdelse. Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt

