

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Victoria Douglashuset ApS**

Adresse Langesøvej 139

Postnr./By 5462 Morud

CVR-nr. 38109235

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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	
30-09-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 16-05-2019	
Dato 05-04-2018	
Dato 21-04-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af smitsom sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus(roskildesyge). Kontrolleret hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold i produktionskøkkenet, herunder opdeling af mellem arbejdsgange særligt ved håndtering af ferske og spiseklare fødevarer, samt kontrolleret mundtlig procedure for brug og skift af gummihandsker. Ingen anmærkninger. Kontrolleret: opbevaring af arbejdstøj og private genstande. ingen anmærkninger. Generel vejledet om norovirus og ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens arbejdsgange for renholdelse af produktionskøkken med udstyr, herunder bordoverflader, håndtag, låger, gulve, vægge og redskaber.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: instruktion af medarbejdere i personlig hygiejne: særligt med hensyn til smitte med og symptomer på norovirus, herunder smitemuligheder til fødevareproduktion via medarbejdere og syge familiemedlemmer. Virksomheden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Victoria Douglasshuset ApS**

Adresse Langesøvej 139

Postnr./By 5462 Morud

CVR-nr. 38109235

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

har redegjort for dialog med medarbejdere i forbindelse med symptomer på sygdom, samt hjemsendelse af medarbejdere indtil de har været symptomfri i 48 timer. Ingen anmærkninger.