

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Café N**

Adresse **Nørregade 58**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **42858560**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
05-01-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 08-03-2022	
Dato 12-01-2022	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt opbevaringstemperatur i kølemontre med opbevaring af fersk fisk, oksekød og rørte salater. Kontrolleret tilstrækkelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter under opbevaring og produktion. Kontrolleret procedure for klargøring af ribbensteg samt varmebehandling og nedkøling heraf. Virksomheden har redegjort for rengøring af overflader hvor der håndteres rå kød, hertil er virksomheden vejledt generelt om det hensigtsmæssige i, at anvende desinfektionsmiddel efter endt rengøring. Kontrolleret procedure for optøning af hakkebøffer samt efterfølgende styring af holdbarhed. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af opvaskeafsnit, isterningmaskine og køleenheder i tilvirkningsområde. Kontrolleret procedure og frekvens for renholdelse af isterningmaskine. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har udarbejdet risikoanalyse for opbevaring og modtagelse af fødevarer med fastsat kølekrav samt varmebehandling og nedkøling. Virksomheden har siden sidste kontrolbesøg implementeret elektronisk egenkontrol. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift