

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	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 indskærpelser 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	
02-10-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 05-01-2023	
Dato 08-03-2022	
Dato 12-01-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder samt antal og placering af øvrige vaske som anvendes til opvask og i forbindelse med produktion/klargøring af fødevarer. Målt opbevaringstemperatur i køleskabe og kontrolleret virksomhedens procedure for fremstilling af jordbær milkshake. Kontrolleret procedure for varemottagelse af fødevarer med fastsat kølekrav samt procedure ved egen afhentning af fødevarer med fastsat kølekrav. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold i forhold til rustdannelser samt hele og vaskbare overflader af hylder på lager, hylder og lister i køleskabe og isterningmaskine samt produktbærende overflader i tilvirkningsområde. Kontrolleret procedure for skadedyrsrundering af lagerlokale i kælder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikovurdering samt skriftlige egenkontrolprocedure for varemottagelse. Kontrolleret dokumentation for varemottagelse i perioden januar 2023 til d.d. Enkelte dokumentationer er ikke ført ind i systemet og virksomheden er konkret vejledt om metode, således det sikres, at frekvensen

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

