

Virksomhed **Cafe Hjertering**Adresse **Gl Guldagervej 11**Postnr./By **6710 Esbjerg V**CVR-nr. **20693843**

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.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-06-2014**Tidligere kontrol**

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og adskillelse af letfordærlige fødevarer fra andre varer, opbevarings-temperatur i køleanordninger samt toiletforhold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktionsområder og køleanordninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret uden anmærkninger: produktionsområde, køleanordninger samt toiletforhold. Ydet konkret vejledning om skadedyrssikring af lagerlokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for kontrol af opbevarings-temperatur 30. maj til dd samt varemottagelse d. 23.6.2014.

Ydet konkret vejledning om egenkontrolprogram (bagatel)

Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på: http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol_med_foedevarer/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse. Vejledt om blanketvalg.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarerhygiejne. OK