

Kontrolrapport

Virksomhed **Apelgren Jordt Coffee**

Adresse **Stockflethsvej 14**

Postnr./By **8400 Ebeltøft**

CVR-nr. **39676060**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-05-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, oplysning med allergener, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisning fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der tilberedes og serveres drikkevarer/bakeoff brød, gennemgang af virksomhedens procedurer uden anmærkninger. opbevaring af køle/frost varer, ok. Vejledt konkret om adgang til separat håndvask ved tilberedning af fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden fremstår nyetablet og har plan for opsætning af forrum med vægge fra gulv til loft ved toilet, om opsætning af separat håndvask i fødevareområde og om overflade behandling af gulv og træbordsoverflader i fødevareområde, det oplyses at dette er planlagt og igangsættes snarest, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse, egenkontrolprogram er udrbejdet og dokumentation efter kontrol af opbevaringstemperaturer mv. er igangsat, set, ok. Vejledt om udvidet risikoanalyse hvis kunder brug af personalet toilet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk