

Kontrolrapport



Virksomhed **EFB Klubhus**

Cafeteria

Adresse **Gl Vardevej 88**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **15001615**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	22-10-2018	
Dato	02-11-2017	
Dato	23-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl og frost og på lager, samt kontrolleret temperaturer i køle og fryseskabe.

Kontrolleret hygiejnisk tilberedning af skinkesnitzel.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulve og flader i spise/Café-område, samt køkken med tilhørende lokaler med opvask og lagerfaciliteter.

Kontrolleret rengøring af ovne samt emhætte.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stand og vedligehold af inventar og udstyr.

Kontrolleret at køleog fryseskabes tætningslister er intakte og uden revner, samt kontrolleret at døre og vinduer kan lukke tæt af hensyn til skadevoldere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter, samt stikprøvevis kontrolleret virksomhedens optegnelser for varemottagelse, temperaturer i køle og fryseskabe, samt opvarmning/tilberedning, fra sidste kontrolbesøg og til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk