

Kontrolrapport



Virksomhed **Café Jomfru Rigborg**

Adresse **Egeskov Gade 18**

Postnr./By **5772 Kværndrup**

CVR-nr. **18553783**

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.	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

12-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	10-06-2020	
Dato	11-07-2019	
Dato	17-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, fødevarekontaktmateriale, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav samt stikprøvevis opbevaringstemperatur i køle og frostenheder, kontrolleret mundlig procedure ved varemodtagelse herunder temperaturkontrol. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet. Ingen anmærkning. Kontrolleret affaldshåndtering samt udendørs containerområde. Ingen anmærkning

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken herunder gulv, vægge og loft, produktionsborde, udsug samt stegeområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vedligehold af køkken herunder produktionsborde.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

