

# Kontrolrapport



Virksomhed **CAFE HELMUTH, SKIVE ApS**

Adresse Posthustorvet 1B

Postnr./By 7800 Skive

CVR-nr. 10098416

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <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

14-06-2021



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 30-06-2020 |  |
| Dato | 12-02-2019 |  |
| Dato | 05-02-2018 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret og gennemgået virksomhedens procedurer for varmebehandling af formede bøffer af hakket oksekød til burger, pariserbøffer og bøfsandwich. Hakkebøffer steges igennem til centrumtemperatur på mindst 75 grader. Der er fremvist egnet termometer (indstikstermometer) som anvendes ved måling af kernetemperatur i bøffer af hakket oksekød. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling af bl.a. hakket oksekød formet som bøffer. Ifølge virksomhedens risikoanalyse skal hakkebøffer steges til centrumtemperatur på mindst 75 grader. Ingen mærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varmebehandling af bl.a. bøffer af hakket oksekød til en centrumtemperatur på mindst 75 grader.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation for kontrol i perioden fra april til juni 2021 af varmebehandling (måling af centrumtemperatur) i bl.a. hakkebøffer til bøfsandwich. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed