

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Hornslet**

Adresse Stadionvej 4

Postnr./By 8543 Hornslet

CVR-nr. 23273810

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| 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

02-10-2020



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 06-08-2018 | |
| Dato 25-08-2016 | |
| Dato 09-11-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

som ok: Procedurer for varemodtagelse, buffetsservering,

adskillelse, opbevaring af fødevarer under lagring og under

produktion, emballering af fødevarer samt håndvaskefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring og desinfektion samt

procedurer herfor vedr. slush-ice. Ok

Følgende er konstateret: Lidt grønlig skimmellignende vækst på

bagside af køleagregat i kølerum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om mulighed for brug af godkendt rodalon til

fødevareraktiviteter ved rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsesniveau

af alle synlige flader i køkkenet. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrol af tilstedeværelse af

risikoanalyse og egenkontrolprogram samt set stikprøvevis

dokumentation af temperaturkontrol af alle kritiske

kontrolpunkter samt årlig revision. Ok

Mærkning og information: Kontrol af at anprisning i menükort

stemmer overens med de faktiske forhold. Ok. Vejledt om

regler vedr. særlige salgssituationer, hvor mærkning ikke er

krævet fx. salg af mad produceret i virksomheden som udbydes

til salg på produktionsdagen.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift