

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Marks Spisehus**

Adresse **Havnelinien 17**

Postnr./By **3300 Frederiksværk**

CVR-nr. **35952926**

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.	
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	
06-02-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 12-03-2018	
Dato 26-04-2017	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser. Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter, til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken, herunder ovn, komfur, udsugningsanlæg, skuffer og skabe, opvaske maskine, samt øvrige maskiner og redskaber. Endvidere er der kontrolleret for tilstedeværelsen af godkendte rengørings og desinfektionsmidler. Samt opvaskemaskine med skyllevandstemperatur på over 80 grader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken, herunder inventar, maskiner og redskaber samt lager og personalefaciliteter

Kontrolleret: vedligeholdelse af køkken.

Følgende er konstateret: Flere steder i køkkenet er det konstateret at overflader på inventar slidt igennem og ikke længere rengøringseget. bla hylder i opvasken, samt skillevæg bag sodavandskøler.

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Marks Spisehus**

Adresse Havnelinien 17

Postnr./By 3300 Frederiksværk

CVR-nr. 35952926

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Det betyder at det ikke har indflydelse på den aktuelle smiley rapport, men at forholdet skal bringes i orden inden næste tilsyn.

Vejledt generelt om krav til overflader i fødevarevirksomheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har dokumentation for den udførte egenkontrol, ved tilsynet blev stikprøvevis set dokumentation for 3 mdr bagud fra d/d, på følgende kontrolområder; Modtagekontrol, Kontrol af opvarmning, og nedkøling, kontrol af temperaturer i køleskabe og fryserne, samt revision af egenkontrollen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: De ansatte i køkkenet, som var beskæftiget med håndtering af fødevarer, er orienteret om gældende regler og kunne svare på diverse spørgsmål om almindelig køkkenhygiejne og specifikke risici ved de opgaver de var i gang med på kontroltidspunktet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-02-2019

Dato