

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe John Wayne**

Adresse **Vejlby Klit 22A**

Postnr./By **7673 Harboøre**

CVR-nr. **27049427**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
22-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 01-06-2017	
Dato 27-10-2016	
Dato 19-10-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt temperatur i salatbar (pastasalat og kål) og i pizza monter ved stegt hakket oksekød, ok. Kontrolleret procedurer ofr håndtering af rester fra grill buffet, ok. Der er mundtligt redegjort herfor. Kontrolleret procedurer for håndtering af fersk laks, herunder modtagelse, opskæring og optøning, ok. Kontrolleret opbevaring af redskaber/skeer m.v. i produkterne, ok. Vejledt om at det kan være hensigtsmæssigt at anvende skeer med kroge.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret lager, dejmaskine, pizza monter, ismaskine, pizza ovne og to køleskabe, ok. Der er redegjort for rengøring og frekvens på isterningmaskinen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for kontrol af varmebehandling ved grill stegning af kød, for august-oktober 2017, ok. Kontrolleret dokumentation for kontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling af fødevarer, i perioden fra marts 2018 til dags dato, ok.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret uddannelsesforhold for medarbejder i køkkenet, der er fremvist dokumentation for udført kursus, ok. Vejledt om mulighed for sidemandsoplæring, ved afløsere i køkkenet.