

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Amalie**

Adresse Lyngby Hovedgade 62

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 29094195

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
14-07-2016		
Tidligere kontrol		
Dato	29-03-2016	
Dato	17-09-2014	
Dato	29-11-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i højt køleskab i produktionslokale, mundtlige procedurer for adskillelse af fødevarer under håndtering og produktion, mundtlige procedurer for modtagelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt om ikke at bryde kølekæden i længere tid ad gangen.

Det indskærpes, at letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: opbevaringstemperatur i kølebord er målt med luftføler til + 11,9 grader C. Kernetemperatur i opvarmet, nedkølet kartoffelbåde er målt med indstik til + 9 og i forstegt kylling til + 9,8 grader C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det må skyldes, at der er varmt i lokalet, samt at dør til kølemøbel åbnes og lukkes ofte. De temperaturbelastede produkter kasseres under tilsynet. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuel rengøringskontrol af kølemøbler, gulv og arbejdsborde i produktionslokale samt rengøring af opvaskemaskine og isterningsmaskine.

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Amalie**

Adresse Lyngby Hovedgade 62

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 29094195

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Isterningmaskine fremstår overordnet set renlig, men med små kalkaflejringer i hjørner og langs kanter inde i isterningemaskine. Generel vejledt om regler vedrørende rengøring af udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af tætningslister i kølemøbler.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Der er ikke dokumenteret egenkontrol siden forrige kontrolbesøg den 29. marts 2016 frem til den 29. maj 2016. I perioden 29. maj 2016 til den 26. juni 2016 er der dokumenteret 4 varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt opvarmning og nedkøling 4 gange. Frekvens for udført dokumentation er ugentlig. Dokumentation af nedkøling dokumenteres forkert. Ved slut nedkøling er temperatur intervallet mellem 62 og 68 grader. Virksomheden havde følgende bemærkninger: jeg kan ikke finde dokumentationen. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt om at følge den fastsatte frekvens for dokumentationen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Vejledt om mistet elitestatus.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at 2 personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarerhygiejne. 1 ansat samt ejer har mundtlig redegjort for opvarmning og nedkølingsprocedurer af fødevarer. Ingen anmærkninger. Tilstedeværende ansvarlige køkkenmedarbejder har ikke konkret kendskab til gældende temperaturkrav ved nedkøling og opvarmning. Forholdet er vurderet som en bagatelagtig overtrædelse, da de oplyste procedurer for opvarmning og nedkøling lyder fornuftige.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger
