

Kontrolrapport



Virksomhed **PVS - Europa 1989**

v/ J. Nørgaard Cafe

Adresse Helgeshøj Alle 81

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 11427693

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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

10-08-2017



Tidligere kontrol

Dato 24-05-2016	
Dato 16-06-2015	
Dato 21-10-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt vaske og håndvaskeforhold. Følgende er konstateret: Der var ved tilsyns start ikke 2 lukkede døre fra toilet til hvor der blev opbevaret fødevarer og ting som kommer i kontakt med fødevarer. Der var endvidere enkelte beklædningsgenstande i forrummet til toilet. Døren blev lukket med det samme. Der vil ifølge køkkenchefen blive sat en dørpumpe på den pågældende dør og de få beklædningsgenstande bliver vasket før brug. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, kølerum, fryserum, lagret og serveringsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, kølerum, fryserum, lagret og serveringsområdet

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: ok