

Kontrolrapport

Virksomhed **J. Nørgaard Cafe A/S,**

Erhvervsstyrelsen

Kantine

Adresse Langelinie Allé 17

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 11427693

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

Denne kontrol, dato

16-11-2017



Tidligere kontrol

| | |
|---------------------|--|
| Dato 19-09-2017 | |
| Hygiejne: Rengøring | |
| Dato 29-05-2017 | |
| Dato 14-08-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mulighed for hygiejnisk håndvask i alle produktionsområder, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle- og frostfaciliteter, adskillelse ved anretning, flow og håndtering for opvask, adgang til tiltrækkelig med produktionsvaske. Opstilling og håndtering af buffet.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken herunder redskaber, vaske, maskiner, loft, vægge, emfang, kølerum, hylder og inventar. Opvaskeherum herunder opvaskemaskine, gulv, vægge og lofter samt udsugningskanaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken med inventar, herunder rulleborde, samt lagerlokale.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faguddannet personale.