

# Kontrolrapport



Virksomhed **Café Europa**

v/ J Nørgaard Café A/S

Adresse Amagertorv 1

Postnr./By 1160 København K

CVR-nr. 11427693

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| 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

**09-01-2018**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 02-02-2016 |  |
| Dato 15-09-2015 |  |
| Dato 15-07-2014 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndsav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde, opvaskeområde og barområde, herunder kølerum, køleinventar og overflader.

Isterningmaskine fremstod med enkelte sorte belægninger langs kanter. Det oplyses af virksomheden at der d.d. har været service på isterningmaskinen hvor den er rengjort af ekstern virksomhed. Der fandtes isterninger der var tømt ud i vasken efter rengøringen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsprocedurer for driftsinventar der kommer i kontakt med fødevarer, herunder desinficering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionsområde, opvaskeområde og barområde, herunder. Yderligere kontrolleret skadedyrssikring a indgangspartier til virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter,

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

