

# Kontrolrapport



Virksomhed **J. Nørgaard Cafe,**

**Økonomistyrelsen**

Kantine

Adresse Landgreven 4

Postnr./By 1301 København K

CVR-nr. 11427693

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**01-05-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 14-12-2017	
Dato 09-09-2016	
Dato 10-12-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl- og fryseenheder, adskillelse, tildækning, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer, håndtering af buffet herunder tag ting og tidstyring samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkkener, buffetområde, opvaskområde, udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsoverflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set egenkontrolprogram og risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter, samt set stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, indfrysning af fersk fisk (sker dog sjældent), opvarmning og nedkøling for perioden januar 2018 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport ved begge indgange.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i

