

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Au Leg**

Adresse **Borups Allé 3**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **37916536**

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.	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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-07-2020



Tidligere kontrol

Dato	03-05-2019	
Dato	04-07-2018	
Dato	10-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, målt stikprøvevis opbevaringstemperatur i køle og -frostskabe, adskillelse og tildækning af fødevarer personalet toilet og forrum. Vejledt om korrekt opbevaring af fødevarer i kælderen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Renholdelse af gulve, vægge, loft og vaskbare flader, herunder køle- og fryseinventar i serveringsområde og produktionskøkken.

Følgende er konstateret: Der ses sorte pletter på bunden og ved isterning udtaget invendig i isterningmaskine, invendig i opvaskemaskinen ses der røde belægninger rundt i kanterne.

Under tilsynet blev isterningmaskinen tømt og rengjort, ligeledes blev opvaskemaskinen rengjort.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om rengøring af svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: skadedyrssikring af produktionskøkken.

Følgende er konstateret: Vinduet i produktionskøkken stod ved kontrolbesøgets start åbent. Forholdet vurderes under de



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Cafe Au Leg

Adresse Borups Allé 3

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 37916536

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring køl/frost og opvarmning for indeværende år.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre, jf. Virk.dk



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-07-2020

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift