

Kontrolrapport

Virksomhed **Café Nohr v/Mustafa Acar**

Adresse **Østergade 1**

Postnr./By **7430 Ikast**

CVR-nr. **34985065**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, 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

29-09-2020



Tidligere kontrol

Dato	11-02-2020	
Dato	25-06-2019	
Dato	09-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, køleskuffer, køleskab, køle- og frostrum i kælder, restaurant.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af emfang i køkken.

Følgende er konstateret: Riste/filtre på emfang i køkken er defekte. Virksomheden viser billeder på mobiltelefon af defekte riste på emfang, og oplyser, at forhandler af køkkenudstyr er kontaktet for bestilling af nye riste/filtre hertil. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse og skadedyrssikring af fødevarevirksomheder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: Der er ikke udarbejdet risikoanalyse for nedkøling af opvarmede færdigretter med henblik på



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Café Nohr v/Mustafa Acar**

Adresse **Østergade 1**

Postnr./By **7430 Ikast**

CVR-nr. **34985065**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

senere anvendelse. Virksomheden oplyser, at der fremstilles saucer som nedkøles i virksomheden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Hvorfor har I ikke fortalt mig det før, at jeg skulle have det.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt konkret om, at fødevarevirksomheder skal have risikoanalyser for de aktiviteter som udføres i virksomheden. Vejledt konkret om neddeling af store portioner saucer for hurtigere nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og for temperaturkontrol af kølemøbler og ved varmebehandling af opvarmede færdigretter fra sidste kontrolbesøg og til 28. september 2020.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

29-09-2020

Dato