

Kontrolrapport



Virksomhed **Engelhardt's Café og**

Restaurant

Adresse **Søborg Torv 17**

Postnr./By **2860 Søborg**

CVR-nr. **21574996**

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, 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

28-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	02-05-2018	
Dato	03-10-2017	
Dato	06-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring i barområde og produktionsområde, samt temperaturer i køle- og fryseinventar.

Følgende er konstateret: I kold jomfru i produktionsområdet opbevares beholder med ca. 300-400 gr rejer. Temperaturen i rejerne er ved tilsynet lettere forhøjet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om tidsstyring, eller påfyldning af mindre portioner, som løsningsmulighed.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start står begge døre til personaletollettets forrum åbne. Der er således direkte adgang fra personaletollet til fødevarelokale hvor der opbevares fødevarer uemballeret i kold jomfru. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for toiletrums indretning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokale og barområde, herunder at gulve, vægge, produktionsborde og andre vaskbare flader fremstår rene.

Følgende er konstateret: Tætningslister på mindst to køleskabe



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Engelhardt's Café og**

Restaurant

Adresse **Søborg Torv 17**

Postnr./By **2860 Søborg**

CVR-nr. **21574996**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

under produktionsborde i køkkenet, fremstår med sorte belægninger på ydersiden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af udstyr der kommer i kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Tætningslister på mindst to køleskabe under produktionsborde i køkkenet, fremstår revnede. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligehold af udstyr der kommer i kontakt med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling i perioden siden sidste kontrolbesøg. Ydermere kontrolleret at virksomheden har en risikoanalyse der er dækkende for deres aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-10-2020

Dato