

Kontrolrapport

Virksomhed **Hop In Cafe**

Adresse **Kordilgade 11, A**

Postnr./By **4400 Kalundborg**

CVR-nr. **38988425**

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

19-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	14-07-2021	
Dato	17-05-2021	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	09-04-2021	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret temperatur i kølemøbler i køkken og i baglokaler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Diskområde, køkken og lagerum, herunder tilvirkningsborde, hylder og lister i køleskabe, samt stegeområde og emfang.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Virksomheden har et rum i baggård hvori der opbevares indpakket emballage og drikkevarer. Rummet har enkelte huller, med adgang ud til det fri. Fuge i opvaskerområde, rundt om vask og vindueskarm fremstår itu. Ejer af virksomhed vil udbedre det med det samme. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hop In Cafe**

Adresse Kordilgade 11, A

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 38988425

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling fra august måned 2021 til dags dato.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter. Det indskræpes, at virksomheden skal gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter. Følgende er konstateret:

Virksomheden kan ved tilsynet ikke fremvise effektivt overvågningsudstyr, herunder indstikstermometer, til måling af kernetemperatur ved opvarmning og varmeholdelse. Virksomheden skriver i sin risikoanalyse, at det er kernetemperaturen der skal måles. Foto optaget. Virksomheden opvarmer fx kylling og varmeholder ris.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Sådan et vil jeg skaffe. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarelovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-11-2021

Dato