

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Saseline ApS**

Adresse **Vesterbrogade 4A**

Postnr./By **3250 Gilleleje**

CVR-nr. **37651540**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-01-2022



Tidligere kontrol

Dato	20-09-2021	
Dato	30-06-2021	
Dato	27-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i køle- og fryseinventar. Fødevarer fri fra gulv.

Mundtlig gennemgået procedurer for opvarmning og varmholdelse. Ydet vejledning om tildækning af fødevarer. Følgende er konstateret: Virksomheden har to håndvaske i produktionskøkken. Den ene håndvask er ikke tilgængelig, da der ligger pletter med persille i håndvasken. Virksomheden fjerner pletter med persille med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden har faciliteter til hygiejnisk håndvask i en anden håndvask i produktionskøkken.

Vejledt generelt om faciliteter til hygiejnisk håndvask.

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

Produktionskøkken med køle- og fryseinventar, opvaskemaskine, emfang, bordoverflader. Barområde med isterningemaskine, køleinventar og bordoverflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Tætningslister i køle- og fryseinventar, håndvaske, gulv og vinduer. Ingen anmærkninger. Ydet vejledning om vedligeholdelse af bordplade ved indgang til

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Saseline ApS**

Adresse Vesterbrogade 4A

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 37651540

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionskøkken, så den fremstår glat og vaskbar. Virksomheden oplyser at de får udskiftet troldeks loft i barområde i februar 2022.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, varmholdelse og nedkøling for perioden oktober 2021 til dags dato. Set relevant måleudstyr. Opvaskemaskine med skyllevandstemperatur på min. 80 grader.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

27-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk