

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafeteria san remo**

Adresse **Stengade 53**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **40063412**

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

17-08-2022



Tidligere kontrol

Dato 12-11-2021	
Dato 03-09-2021	
Dato 13-08-2021	
Offentliggørelse af kontrolrapport	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring samt temperaturer i varmholdte fødevarer. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for afskærmning af bagværk der opbevares utildækket i betjeningsområdet.

Kontrolleret: Temperaturer ved opbevaring af fødevarer. Det indskræpes, at fødevarer skal opbevares ved temperaturer, som sikrer at fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde. Følgende er konstateret: Ved tilsynet er der i køleskab under produktionsbord, i betjeningsområdet, målt en opbevaringstemperatur på 11,3 °C, med kalibreret luftføler. I køleskabet opbevares en mindre mængde frikadeller, fiskefileter, rejer og fersk oksekød. Grundet den relativt lille mængde fødevarer, vurderes en indskærpelse tilstrækkelig, trods 100% temperaturoverskridelse.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområde og betjeningsområde, herunder at gulve, vægge og lofter fremstår renholdt. Vejledt konkret om

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 **Cafeteria san remo**

Adresse Stengade 53

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 40063412

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

løsningsmuligheder for rengøring af svært tilgængelige steder i virksomhedens kølerum.

Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Ved tilsynet fremstår tætningslister, på køleskab under produktionsbord i betjeningsområdet, med sorte belægninger af formodet skimmelvækst. Lukkemekanisme på køleskabet fremstår med ansamlinger af ældre snavs. Kant langs toppen af køleskabet fremstår med gule belægninger af ældre snavs. Kummefryser i produktionsområdet, fremstår med ansamlinger af snavs langs kanter og på skydelåger. Filtre på udsugning over komfur i produktionsområdet, fremstår med belægninger af fedtstof og støv. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer samt opvarmning, varmholdelse og nedkøling i perioden siden sidste kontrolbesøg.

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

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: CVR- og P-numre.

Fødevarestyrelsen

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

17-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk