

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Christian IX ApS**

Adresse **Algade 1**

Postnr./By **7900 Nykøbing M**

CVR-nr. **37217328**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

26-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	24-05-2023	
Dato	05-05-2022	
Dato	07-10-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer, herunder brug af termometer til måling af temperatur. Virksomheden har forklaret at varmebehandlede fødevarer bl.a. saucer fyldes i plastspande efter let afkøling og sættes til nedkøling i kølerummet. Temperatur kontrolleres fortløbende under nedkøling og med maksimalt nedkølingstid på 4 timer. Kontrolleret temperatur i virksomhedens kølerum. Følgende er konstateret: Virksomheden anvender infrarød termometer til måling af temperatur ved nedkøling af saucer og måling sker herved kun på overfladen af fødevaren. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at følge egenkontrolprocedurer for nedkøling og måling af temperatur. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring køkken, opvask, kølerum og lagerlokale. af Følgende er konstateret: Der er rødlige belægninger på brusehoved i opvask og bundprop til håndvask som ligger på kanten er med brunlige belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger:

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

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 Christian IX ApS**

Adresse **Algade 1**

Postnr./By **7900 Nykøbing M**

CVR-nr. **37217328**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af varmebehandlede fødevarer fra 65 til 10 grader på maksimalt 4 timer.

Virksomhedens egenkontrolprogram (HACCP-plan) med skriftlige procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer der genanvendes.

Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kontrol af nedkøling fra juni og juli 2023. Vejledt konkret om dokumentation for alle fødevarer der nedkøles til senere anvendelse.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.

Emballage m.v.: Vejledt konkret om anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Fødevarestyrelsen

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

26-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk