

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe LaQuart**

Adresse **Centrumgaden 11**

Postnr./By **2750 Ballerup**

CVR-nr. **41461985**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

08-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 16-08-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 25-04-2023	
Dato 16-02-2023	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsynet er udført på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse. Fødevarestyrelsen er ikke bekendt med forbrugerens identitet. Tilsynet har givet anledning til en drøftelse om korrekt opbevaring af fødevarer og effektiv bekæmpelse af bananfluer.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Følgende er konstateret: Der varmeholdes 6 forskellige saucer som, ifølge kok, ikke har været opvarmet og som oplyses af kok bruges løbende. Ansvarlig for restaurant oplyser, at saucer bruges løbende også under tilsynet. Temperaturen måles med kaliberet indstikstermometer til 22,0 og 34,4 °C, målt i 2 forskellige saucer kl 12.24 og saucerne er placeret i vandbad kl 10. Billedokumentation taget med.

Vejledt om at varmeholdelse foretages på en måde, som ikke bringer fødevarerens sikkerhed i fare. Virksomheden skal dokumentere, at metoden, der anvendes til varmeholdelse, opfylder dette krav, med mindre temperaturen over alt i fødevaren er mindst 65°C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi sikre os fremover at det gøres korrekt i fremtiden. Bødeforelæg kr. 10.000 fremsendt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe LaQuart**

Adresse **Centrumgaden 11**

Postnr./By **2750 Ballerup**

CVR-nr. **41461985**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Skadedyrssikring af følgende lokaler: Bar området og køkken. Der findes ved dagens tilsyn enkelte bananfluer i produktionen og i barområdet. Virksomheden har påbegyndt skadedyr bekæmpelse og vil intensivere bekæmpelse af bananfluer. Vejledt om effektiv bekæmpelse og at dette kan ske med fjernelse af søde fødevarer/pant emballage, øget rengøring/ skoldning af afløb, indfangning evt. med støvsuger og lokkedåser. Vejledt om brug godkendt desinfektion og sikre fødevarer mod kontaminering.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nummer via virk.dk

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Fødevarestyrelsen

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

08-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk