

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Charlies Cafe og Steakhouse**

Adresse **Nørregade 29D**

Postnr./By **3300 Frederiksværk**

CVR-nr. **43184369**

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

18-09-2023



Tidligere kontrol

Dato **20-06-2022**



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret med tilfredsstillende resultat: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser. Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter, til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis, herunder sæbe og egnet aftørningsmiddel.

Følgende er konstateret: virksomheden fryser var ved tilsynet gået i stykker og havde en temperatur på 11 grader celsius, virksomheden var ved tilsynet ved at inspicere og kassere varerne i fryseren, således opfylder virksomheden sine forpligtelser ved overskridelse af opbevaringstemperaturer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til opbevaring af letfordærlige fødevarer og dybfrost varer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret med tilfredsstillende resultat: Rengøring af produktionsområde, herunder microovn, , udsugningsanlæg, skuffer og skabe, opvaske maskine. Endvidere er der kontrolleret for tilstedeværelsen af egnede rengørings og godkendte

Fødevarestyrelsen

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

1 time 1 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 **Charlies Cafe og Steakhouse**

Adresse Nørregade 29D

Postnr./By 3300 Frederiksværk

CVR-nr. 43184369

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

desinfektionsmidler. Samt opvaskemaskine med skyllevandstemperatur på over 80 grader..

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er ved tilsynet set dokumentation for den udførte egenkontrol for de seneste 3mdr. på følgende områder: Modtagekontrol, kontrol af opbevaringstemperaturer på kølepligtige fødevarer, kontrol af opvarmning af fødevarer. Samt revision af egenkontrollen.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

18-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk