

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Juicy**

Adresse Gammel Kongevej 85, st.

Postnr./By 1850 Frederiksberg C

CVR-nr. 36317736

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

13-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 17-03-2022	
Dato 21-05-2021	
Dato 26-01-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at opvarmede nedkølede fødevarer maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarede bl.a. ca. 700g opvarmede nedkølede kyllingestrimler, ca. 300g opvarmet nedkølet roastbeef og ca. 200g røget laks, i kølegrav ved en målt lufttemperatur på mellem 10,7 og 13,0°C.

Temperaturen målt i kyllingestrimler, roastbeef og laks blev henholdsvis målt til 10,9° C, 12,4°C og til 13,0°C. Ifølge virksomheden blev fødevarerne opbevaret på køl, som blev aflæst på digitalt display på kølegraven. Der fandtes ingen yderligere procedure for opbevaring af fødevarerne i kølegraven. Der er ved forrige kontrolbesøg i virksomheden den 17. marts 2022, vejledt konkret om samme forhold.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil kontakte kølemontør og ellers udarbejde anden procedure for opbevaring af fødevarerne. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Opbevaringstemperaturer i øvrige køleinventar, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktions og udsalgsområde. Ingen

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 Juicy**

Adresse Gammel Kongevej 85, st.

Postnr./By 1850 Frederiksberg C

CVR-nr. 36317736

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Tætningslister i kølebord med bl.a. opbevaring af uemballerede fødevarer, fandtes knækkede med sorte belægninger, og enkelte steder med slimet belægning. Der er ved forrige kontrolbesøg i virksomheden den 17. marts 2022, vejledt konkret om lignende forhold.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kan godt se det. Vi vil rengøre listerne grundigt og bestiller nye. Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Rengøring af øvrige produktions og udsalgsområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomhedens risikoanalyse til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning.

Følgende er konstateret: Virksomheden kunne under kontrolbesøget ikke fremvise risikoanalyse for opbevaring af letfordærlige fødevarer uden for køl, der kunne kun fremvises risikoanalyse for varmebehandling og nedkøling af fødevarer. Der fandtes ingen yderligere risikoanalyse for opbevaring af varmebehandlet nedkølet kød og kødpålæg. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil udarbejde risikoanalyse.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens CVR-nummer og registrering af aktiviteter, stemmer overens med ejerforhold. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

13-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk