

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Café Bjerget**

Adresse **Bispebjerg Torv 8, st**

Postnr./By **2400 København NV**

CVR-nr. **25942965**

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

28-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 20-11-2023



Dato 06-11-2023



Hygiejne: Håndtering af fødevarer

Dato 27-09-2022



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken og toilet. Opbevaringstemperatur af fødevarer i køleinventar. Tildækning og adskillelse af fødevarer. Fødevarer fri fra gulv. Virksomhedens håndtering af fødevarer under tilsynet. Virksomheden har redegjort for anvendelse af måleudstyr til måling af CCP ved opvarmning og nedkøling. Set indstikstermometer og overfladetermometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken med bordoverflader, køle- og fryseinventar, pålægsmaskine, gulv, emfang og friture. Vejledt om rengøring af opvaskemaskine indvendigt, da der ses rødlige plamager enkelte steder samt hyppigere rengøring af loft over ovnen. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af lokaler. Følgende er konstateret: Alle 3 vinduer i produktionskøkken fremstår med løst og afskallet maling flere steder langs karme. Der ses ligeledes gulligt og sort snavs på især vindueskarme og lister samme sted.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse. Vejledt om anvendelse af vedligeholdelsesplan i egenkontrolprogrammet.

Fødevarestyrelsen

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

50 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 **Café Bjerget**

Adresse Bispebjerg Torv 8, st

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 25942965

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden sidste kontrol til dags dato. Vejledt om at virksomheden får udarbejdet og tilføjet aktiviteten syltning i virksomhedens skriftlige risikoanalyse.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

28-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk