

# Kontrolrapport



Virksomhed **J. Nørgaard Cafe A/S - Europa**

**Tietgen, Miljøministeriet**

Kantine

Adresse Slotsholmsgade 3, kld

Postnr./By 1216 København K

CVR-nr. 11427693

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**28-08-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 16-02-2016	
Dato 02-02-2015	
Dato 21-03-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, overdækning og adskillelse af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktions -og opvaskeområde, herunder overflader.

Riste på ventilationskanal i kølerum fremstod støvet lag og 2 køleskabslistre på grønt køleskabe fremstod knækkede med sorte belægninger. Listerne blev straks rengjort. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsfrekvens af driftsinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktions -og opvaskeområde, samt buffetområde, herunder overflader.

Ingen anmærkninger. Det oplyses af køkkenchef, at gulv i kølerum er knækket under reolsystem. Håndværker er bestilt til at udbedre forholdet. Der er yderligere bestilt nye tætningslister til grønt køleskabe.

Virksomhedens egenkontrol: Der er set egenkontrolprogram med risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter. Yderligere set udført dokumentation for modtagerkontrol, køleopbevaring,



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

