

# Kontrolrapport

Virksomhed **The Coffee Collective**

Kaffebar

Adresse Godthåbsvej 34B

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 30706595

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 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		
23-05-2017		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	27-05-2016	
Dato	22-03-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	07-04-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at fødevarer skal opbevares og transporteres ved temperaturer, således af fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde. Følgende er konstateret: Virksomheden foretager LTLT-varmebehandling/tilberedning i sous vide-kar af æg. Æg opvarmes om morgenen til 64,7 grader i en time, og er herefter klar til servering. Forud for denne opvarmning lægges æg i sous vide-karret eftermiddagen før, i vand hvor der ikke er køl eller varmholdelse. Dvs. at æggene opbevares ved stuetemperatur fra eftermiddagen og natten over. På tilsynet blev der aktuelt målt 17 grader i vandet. Ifølge mærkningen på æg skal de opbevares ved max 12 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Æggene fjernes og opbevares fremover på køl indtil opvarmning påbegyndes. Ligeledes er det konstateret, at skinkesmør (smør rørt op med lufttørret skinke) opbevares i skål med film over i vindueskarm (udenfor køl). Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ved lukning sættes smørret på køl.

Indskærpelse medfører gebrybelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

