

# Kontrolrapport



Virksomhed **J. Nørgaard Cafe A/S,**

**Erhvervsstyrelsen**

Kantine

Adresse Langelinie Allé 17

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 11427693

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

**29-05-2017**



## Tidligere kontrol

Dato	14-08-2015	
Dato	31-03-2014	
Dato	19-06-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, temperaturer i køle- og fryseenheder. Adgang til hygiejnisk håndvask, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af hylder, køleenheder og arbejdsredskaber i køkken samt buffetområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Affaldshåndtering og skadedyrssikring.

Følgende er konstateret: I loft og udsugningskanaler over opvaskemaskine i opvaskerum ses lette ansamlinger af skimmel. Trælister ved dørkarme samt kanter ved kølerumsdør er nogen steder løse og ødelagte ved gulv. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Kontrolleret at relevante ccp'er dokumenteret, herunder opvarmning/nedkøling, varemottagelse og opbevaringstemperaturer stikprøvevist siden januar 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

