

Kontrolrapport

Virksomhed **J. Nørgaard Cafe A/S,**

Styrelsen for Vand og

Kantine

Adresse Haraldsgade 53

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 11427693

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 20-11-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 09-10-2017 | |
| Hygiejne: Vedligeholdelse | |
| Dato 24-01-2017 | |
| Dato 12-03-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mulighed for hygiejnisk håndvask i produktionsområde, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle- og frostfaciliteter. Opstilling og håndtering af buffet. Følgende er konstateret: Råkøkken/kantineområde fremstår let rodet, der opbevares en del emballage samt udtjent udstyr. Lokalet er ikke en del af køkkenets registrering. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken herunder redskaber, vaske, maskiner, loft, vægge, emfang, kølerum, hylder, udsugningskanaler og inventar. Følgende er konstateret: Ledninger/slanger i forbindelse med tilslutning af el og vand er uhensigtsmæssig placeret i produktionsområder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af gulve i kølerum, loftplader i køkken samt vægfliser. Offentliggørelse af kontrolrapport: OK.