

Kontrolrapport



Virksomhed **Café Europa**

v/ J Nørgaard Café A/S

Adresse Amagertorv 1

Postnr./By 1160 København K

CVR-nr. 11427693

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.	
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

09-01-2018



Tidligere kontrol

Dato 02-02-2016	
Dato 15-09-2015	
Dato 15-07-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde, opvaskeområde og barområde, herunder kølerum, køleinventar og overflader.

Isterningmaskine fremstod med enkelte sorte belægninger langs kanter. Det oplyses af virksomheden at der d.d. har været service på isterningmaskinen hvor den er rengjort af ekstern virksomhed. Der fandtes isterninger der var tørt ud i vasken efter rengøringen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsprocedurer for driftsinventar der kommer i kontakt med fødevarer, herunder desinficering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionsområde, opvaskeområde og barområde, herunder. Yderligere kontrolleret skadedyrssikring a indgangspartier til virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter,

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

