

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Jenners2 ApS**

Adresse **Mosedede Strandvej 25**

Postnr./By **2670 Greve**

CVR-nr. **39414902**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
09-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken og bar, opbevaringstemperatur i køle- og frysefaciliteter i køkken, bar og på lager, adskillelse mellem fødevarergrupper, samt tildækning af fødevarer på køl. Virksomheden har redegjort for procedure varemottagelse, affaldshåndtering og tildækning af fødevarer, ok. Generelt vejledt om holdbarhed af produkter, herunder den faglige vurdering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, bar og lagerområde med udstyr og inventar, herunder bordoverflader, opvaskemaskine, kølerum, hylder, isterningsmaskine og køleskabe. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse køkken og barområde med udstyr, ok. Generelt vejledt om renholdelse af lokaler/udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Jenners2 ApS**

Adresse Mosede Strandvej 25

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 39414902

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Vedligeholdelse af udstyr og inventar i køkken, og lager, samt kølerum, herunder bordoverflader, opvaskemaskine, hylder, kølerum og barområde. Generelt vejledt om vedligeholdelse af udstyr/lokaler.

Kontrolleret skadedyrssikring af dører og vinduer, ok. Ejer har redegjort for løbende vedligeholdelse og udbedringer slidtage i virksomheden, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Vejledt generelt om egenkontrolprogram og dokumentation.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: diverse plast kopper og bølter.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødearestyrelsen

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

09-04-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift