

# Kontrolrapport

Virksomhed **Novo Holdings A/S kantine/J.**

**Nørgaard Cafe A/S**

Adresse Tuborg Havnevej 19

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 11427693

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| 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      |  |
| <b>19-12-2018</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 31-10-2018          |  |
| Hygiejne: Rengøring      |  |
| Dato 25-10-2017          |  |
| Dato 19-01-2016          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køleenheder, arbejdsborde, redskaber, emhætte over komfur samt ovne. Følgende er konstateret: kondibøtter i stakke, vaskede og klar til brug, fremstår meget våde. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden er ved at indhente tilbud på passende udsugning til opvaskeafsnit. Der indkøbes affugtere som midlertidig løsning, til minimering af fugten i lokalet. Virksomheden anmodes om at fremsende planer for udbedring af forholdet, for at dette kan vurderes løbende.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for gennemført kontrol af varemottagelse og nedkøling siden seneste tilsyn.

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