

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Viggo, Århus A/S**

Adresse **Åboulevarden 52**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **20392096**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	
28-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 03-03-2017	
Dato 28-01-2016	
Dato 06-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 11.02.2019

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: Der er vand i kælderens, det var ikke til og se hvor vandet kom fra, men det lugtede u melbart ikke af kloak vand. Da det regnende meget er der stor risiko for det er regn vand.

Når personalet skal i kølerum eller på tørvarelageret skal de igennem område med vand.

Virksomheden havde følgende bemærkninger De fjernet vandet løbende og de viste ikke hvornår det var kommet da ansvarlig lige var kommet fra barsel.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret: Opbevaringstemperatur af fødevarer på køl.

Bødeforelæg på 15.000 kr fremsendt.

Følgende er konstateret: Der er målt en omgivelses temperatur i kold jomfruen på 12,9°C med kalibreret termometer. Ligeledes er der målt 20,5°C i ande riklette, 12,3°C i røget skinke og 10,2 i røget laks.

Der blev opbevaret forskellige dressinger på produktionsbord, dressingerne er lavet på mayonnaise og krydderier,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Viggo, Århus A/S**

Adresse **Åboulevarden 52**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **20392096**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

producenten oplyser på emballagen at mayonnaise skal opbevares på køl efter åbning. Der er målt 11,6°C i mayonnaisen og en omgivelses temperatur på 12,6°C.

På kontrol besøget er der observeret bacon som blev opbevaret oven på ovnen, her blev oplyst at det var produceret dagen forinden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ande rikletten var produceret for 30 minutter siden samt at de ikke var klar over at mayonnaisen skulle opbevares på køl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af gulv i kælderen.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Følgende er konstateret: Gulvet i kælderen er ikke rent, der er belægninger af sorte plamager på gulvet hvor der opbevares tørvare samt på trappen op til køkkenet. Lignedes er blæseren i kølerummet belagt med støv og skimmel lignende belægninger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De havde ikke været ordentlig opmærksom på at gulvet skulle renholdes som i køkkenet.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret Døren fra kælderen ud til gården stod åben, uden for døren havde virksomheden affalds opbevaring. Der var ikke tilstrækkeligt renholdt under container da der lå rester i form af pap og affald.

Der var ved siden af kølerum en plade der var slået løs så der var adgang til isolering. På lageret hvor der blev opbevaret drikkevarer var der over hylde flere huller ind til isolering

Virksomheden havde følgende bemærkninger, Døren stod normalt ikke åben ud til gården og resten ville de få lavet. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.