

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Amalie**

Adresse Lyngby Hovedgade 62

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 29094195

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.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>26-08-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 20-08-2018	
Dato 08-11-2017	
Dato 05-01-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i kølemøbler i produktionslokale og på lager i kælder, produktionsflow samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionslokale og på personaletoilet.

Ydet konkret vejledning om regler for opbevaring af drikkevarer fri fra gulv.

Følgende er konstateret: håndvask i barområde er forsynet med rindende koldt vand. Der produceres udelukkende

drikkevarer i barområde og der er adgang til håndvask i produktionslokale, hvor der er rindende koldt og varmt vand i håndvask. Ansvarlig oplyser, at der tidligere på dagen, har været en håndværker, der har lukket for det varme vand og at der hurtigst muligt vil blive tændt for det varme vand igen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om regler for rindende koldt og varmt vand i håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølemøbler, gulv og opvaskemaskine i produktionslokale, gulv på lager samt renholdelse af personaletoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

