

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café K Trøjborg**

Adresse Tordenskjoldsgade 32, st

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 33048025

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 2        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |            |  |
|--------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato      |            |  |
| 08-04-2019               |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |            |  |
| Dato                     | 14-09-2017 |  |
| Dato                     | 06-10-2016 |  |
| Dato                     | 04-02-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevarings temperatur på køl og frost, ok

Vejledt omkring 3 timers rettesnor for opbevaring af leverpostej under 65 grader, det skal enten styres med faste klokkeslet eller p-skive.

Kontrolleret forrum til toiletet, ok. Vejledt om at der kommer en selv luk på døren så begge døre holdes lukket.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Indvendig i den nederste isterningmaskinen sidder der kalk belægninger på indersiden samt skimmellignende belægninger langs pladen øverst.

Isterningmaskinen øverst bliver brugt som opbevaring da den kun køler men ikke producere, der er rødlige belægninger øverst i maskinen. Virksomheden havde følgende

bemærkninger: De vil anskaffe sig en ny hurtigst muligt.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret gulv nede på lager og i køkkenet, Følgende er konstateret: Der er flere huller i gulv

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café K Trøjborg**

Adresse Tordenskjoldsgade 32, st

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 33048025

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

belægningen samt er malingen flere steder afskallet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om Vaskbare overflader

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

Mærkning og information: Kontrolleret at produktions dato og holdbarheds dato for fødevarer i kølerummet, Følgende er konstateret, der er ingen dato for hvornår fødevarerne er optøet eller produceret i kølerummet eller i koldjomfrue. Vejledt om at færdigpakkede frosne fødevarer, skal være forsynet med en holdbarhedsdato på frost og på køl efter optøning.

Vejledt konkret om nedtagning af elitemærkat.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

08-04-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift