

Kontrolrapport

Virksomhed **Café Claudio**

Adresse Hvidovrevej 137

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 33846355

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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, 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		
14-08-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	25-02-2019	
Dato	12-10-2018	
Dato	06-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt vaske og håndvaskeforhold. Disk med opbevaring af løg, syltet agurk, strimlet ost og mayonnaise måles til en temperatur på 6,5 - 8,1°C. Vejledt om at udbedre køle disk og i mellemtiden bruge tidsstyring og hyppig udskiftning af råvarerne. Der står ved ankomst en bakke med stegt bacon oven på ovnen fra dagen før. Ansat oplyser at det er en fejl og smider straks baconet ud. ok

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning. Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Følgende er konstateret: Der står en stor mængde sovs (ca. 10 L) i gryde og en stor mængde stegt flæsk (ca. 10 kg) i kølerummet, som det oplyses er produceret dagen før. Temperaturen måles til 8,9°C i nedkølet sovs og til 7,3°C i nedkølet stegt flæsk kl. 11.30 d.d. Billede dokumentation af produkter og temperatur taget med. Temperaturen måles i kølerummet til under 5°C. Ansat kan ikke fyldestgørende redegøre for nedkølingsregler (65- 10°C på max 3 timer). Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi

Kontrolrapport

Virksomhed **Café Claudio**

Adresse Hvidovrevej 137

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 33846355

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

smider sovs og stegt flæsk ud, får styr på nedkølings procedurerne og sikre os at vi altid køler ned efter gældende regler. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Konkret vejledt om stor overflade på fødevarer ved nedkøling i forhold til volumen. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Følgende er konstateret: Der er en mindre mængde bananfluer i opvaskeområdet. Som måske kan tilskrives at opvask/sodavands glas står fra dagen før. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om målrettet bekæmpelse af bananfluer og ændre procedure i forhold til opvask og evt. foretage skoldning af afløb m.m.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Følgende er konstateret: Der er er huller i væggen i opvaskeområdet og der er en gulvrist som ligger løst. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtige overtrædelser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og varmeholdelse for 2019. Følgende er konstateret: Virksomheden kan først ved opringning til ansvarlig og brug af FVST pc tilgå risikoanalyse og egenkontrolprogram. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at risikoanalyse og egenkontrolprogram til en hver tid skal være tilgængelig for ansatte som tilvirker fødevarer. Set termometer til måling af CCPér. Følgende er konstateret: Termometeret virker ikke optimalt og mangler formodentlig batteri. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om altid at have et funktionsdygtigt termometer til rådighed. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

14-08-2019

Dato