

Kontrolrapport

Virksomhed **CROSS CAFE APS**

Adresse Åboulevarden 66

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 20728086

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
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.	1
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		
22-10-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	07-08-2017	
Dato	18-01-2017	
Dato	17-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring. Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C. Følgende er konstateret: Der er i kold jomfruen i køkkenet målt mellem 8 og 9 grader i røget laks, laksesalat og for stegte fiskefiler, der er målt en opbevaringstemperatur på 8 grader med kalibreret termometer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De havde lige gjort bunden rent i kold jomfruen og haft alle skuffer ude.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: når køkkenet server den færdig tilberedte mad fragtes tallerken retterne u tildækket ned igennem elevator skakten. På modsatte side af køkken lågen er der låger ud til virksomhedens

affaldshåndtering. indvendig i elevatorskakten er der ikke tilstrækkeligt renholdt. Når man åbner skakten i køkkenet er der stor luft cirkulation inde i selve elevatoren. Virksomheden havde følgende bemærkninger De var opmærksom på og få stoppet luftcirkulationen som de mente kom nede fra kælderens. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende

Kontrolrapport

Virksomhed **CROSS CAFE APS**

Adresse Åboulevarden 66

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 20728086

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt virksomheden om tildækning af retter ned igennem elevatoren.

Kontrolleret risiko for kontaminering fra fluer til fødevarer fra flue fanger, følgende er konstateret, over tallerkner sidder der en fluefanger, vejledt om afskærmning så man mindsker risiko for kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: i køllerummet i kælderen er der skimmel lignende belægninger på stolpe, gitter bag på blæser og på hylder. I baren hvor der opbevares øl, vand og vin er der sorte skimmel lignende belægninger på kasserne og indvendig på siderne. Gulvet i baren var udformet i træ som ikke var tilstrækkeligt renholdt. I den ene kold jomfruen i køkkenet er der skimmel indvendigt og en glemt ske der var muggent fødevarer på. Virksomheden havde følgende bemærkninger: De ville rengøre det med samme. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med inventar. Følgende er konstateret: i kold jomfruen i køkkenet er der enkelt gummilister der ikke er intakte med skimmel lignende belægninger. Under kold jomfruen i hjørnet er gulvet belægningen helt løst og det kan ikke længere renholdes. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultat siden juni måned, Følgende er konstateret: Virksomheden havde ikke dokumentation fra perioden 8. Juni til 11. august. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden havde dokumentation for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling sidste 3 måneder.

Emballage m.v.: Kontrolleret datablad for film brugt til langtidsstegning af kylling, ingen anmærkning.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

22-10-2019

Dato