

# Kontrolrapport



Virksomhed **Caféministeriet**

Adresse **Møllegade 19**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **27092292**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	1
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>25-10-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-11-2017	
Dato 12-04-2016	
Dato 18-12-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrol af procedure for stegning af pommes frites; Temperatur, farve. Virksomheden oplyser at der ikke forefindes faste rutiner/tidsstyring for produktion af pommes frites. Vejledt generelt om risici ved akrylamid samt at fødevarestyrelsen anbefaler friturestegning ved max. 175 grader. Mundtlig procedure for produktion og visuel gennemgang af brød og finere bagværk-OK

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgang af vedligehold med virksomheden.

Virksomheden oplyser at der udføres gennemgående renovering af køkken, køl og fryse rum inden 01.08.2020.

Følgende er konstateret; Pletvis rust samt manglede fuger ved samlinger i kølerum(køkken), Afskallede lofter samt fugt indtrængen fra loft i kølerum(gård), rust ved hjul madstik, enkelte flækkede fliser i køkken, borehuller i vægge.

Virksomheden oplyser at der udføres midlertidig udbedringer i forbindelse med vedligehold.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Caféministeriet**

Adresse Møllegade 19

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 27092292

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

stikprøvevis dokumentation på følgende CCP; Temperatur kontrol af køl og frys(ugentlig), varemodtagelse, opvarmning/nedkøling af fødevareprodukter, udført rengøring, med følgende frekvens; 2 gange månedlig. For perioden 01.01.2018-d.d.-OK Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for stegning/bagning (Akrylamid).

Vejledt konkret om udførelse af vedligeholdelses plan.

Kemiske forureninger: Gennemgang og vejledning af risici ved akrylamid.