

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Valentin**

Adresse Rungsted Havn 16A, st.

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 35662936

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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	
<b>05-11-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-04-2019	
Dato 14-09-2018	
Dato 03-11-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe. Opbevaring af fødevarer i køle- og frostinventar. Bestyrer har redegjort for, at rå hakkebøffer opbevaret ved 5 grader anvendes indenfor 24 timer. Ligeledes er der redegjort for, at vaskemaskine og tørretumbler i køkken, kun er i brug efter endt produktion.

Følgende er konstateret: Den ene dør fra forrum til toilet og ud til produktionslokale står åben under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om evt. påsætning af dørpumper.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader, emfang over stegeområde, opvaskemaskine, isterningmaskine og udstyr til produktion. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Virksomheden har fået nyt køle- og frostrum. Ingen anmærkninger. Bestyrer oplyser, at de afventer ny dør med håndtag fra bar og ud til produktionskøkken.

Følgende er konstateret: Tætningslister i køleinventar i kølebord i produktionskøkken er flækkede og der er sorte belægninger. Bestyrer oplyser, at der er kontakt til leverandør af nye tætningslister. Forholdet vurderes under de foreliggende



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

