

# Kontrolrapport



Virksomhed **Louisiana Museum of Modern Art**

Café

Adresse Gl. Strandvej 13

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 21358010

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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.	
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>13-11-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 26-02-2019	
Dato 18-12-2018	
Dato 19-09-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Virksomheden bruger ikke fødevaregodkendt produkt til desinfektion af pålægsmaskine. Billede dokumentation taget.

Under tilsynet bliver der bestilt fødevaregodkendt desinfektionsmiddel. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Opbevaring af fødevarer i diverse køle- og frostinventar.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader, udstyr og redskaber til produktion, køle- og frostinventar, opvaskeafdeling samt salgsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Virksomheden har fået ny opvaskeafdeling og nyt anretterkøkken med kølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer fra september 2019 til d.d. Set procedure for rengøring og desinfektion med fødevaregodkendte produkter.



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