

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Emil**

Adresse Annexstræde 3

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 34879125

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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>29-01-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 23-08-2019	
Dato 31-07-2019	
Mærkning og information	
Dato 04-01-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret adskillelse under produktion og tidsstyring. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: I et køleskab i baren med 5 L mælk måles der en temperatur på 9,7°C. Virksomheden oplyser at den kun opbevare mælk til den pågældende dag. Mængden gør at det vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at kølepligtige fødevarer skal opbevares ved max 5°C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Følgende er konstateret: Barområdet fremstår lidt snavset.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om passende rengørings frekvens af dette område.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionskøkken med

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Emil**

Adresse Annexstræde 3

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 34879125

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

inventar, køleskabe og kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse, egenkontrolprogram og dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og varmeholdelse fra oktober 2019 til d.d. Set egnet termometer til måling af CCPér.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Sporbarhed på hakket oksekød fra godkendt leverandør. Kontrolleret i virk.dk og i FVST system. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR numre via virk.dk



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

29-01-2020

Dato