

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Victoria Hvidovre ApS**

Adresse Hvidovrevej 261C

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 21416541

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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>07-05-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 29-05-2020	
Dato 14-02-2019	
Dato 27-09-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varmebehandling af stegte hakkebøffer på bøfsteger, som tilberedes efter erfaring med passende temperatur og stegetid til gennemstegt produkt. Virksomheden oplyser, at alle hakkebøffer gennemsteges og at kundeønsker om rosa stegt/medium stegt hakkebøffer kun sker hvis kunden ønsker det. Vejledt om at hvis virksomheden spørger kunden om bøffen skal være gennemstegt skal kunden oplyses om at "Hakket kød skal ifølge Fødevarestyrelsen være gennemstegt af hensyn til fødevarerens sikkerhed." Kontrolleret temperatur på stegt hakkebøf klar til servering. Kontrolleret at bøffen var gennemstegt efter endt tilberedning. ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling af alle opvarmede færdigretter til over 75 °c. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling af stegte fødevarer til over 75 °c for 2021. Vejledt om termometer med hurtigere visning af målt



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

