

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe NemoKitchen**

Udebeværtning

Adresse Fabrikssområdet 52

Postnr./By 1440 København K

CVR-nr. 14642285

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-05-2017



Tidligere kontrol

Dato	24-05-2016	
Dato	26-08-2015	
Dato	09-07-2015	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse i køleindretninger, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle- og fryseindretninger, grøntområde, emfang, opvaskemaskine samt området for udekøkken.

Konkret vejledt om rengøringsfrekvens af ind/udblæsningshuller i teltdug.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle- og fryseindretninger, grøntområde, emfang, opvaskemaskine samt området for udekøkken. Konkret vejledt om vedligeholdelse af opvaskeområdet. samt om at rå træ ikke er vaskbart. Virksomheden fremviste en vedligeholdelsesplan der følges.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for gennemført egenkontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra september 2016 til d.d. Konkret vejledt om stillingtagen til, hvor ofte dokumentation for egenkontrollens gennemførelse skal udføres og ikke "når det er nødvendigt".

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe NemoKitchen**

Udebeværtning

Adresse **Fabriksområdet 52**

Postnr./By **1440 København K**

CVR-nr. **14642285**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne eller instrueret i det arbejde de udfører. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har synlig information om, at personalet kan oplyse om allergene ingredienser.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret CVR-nummer uden anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-05-2017

Dato