

Kontrolrapport

Virksomhed **North Café**

Adresse Rosengården 14

Postnr./By 1174 København K

CVR-nr. 37588814

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
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	
05-07-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 26-02-2020	
Dato 18-09-2019	
Dato 20-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i kølerum samt køleskabe på modsatte side af komfuret, adskillelse af fødevaregrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Det indskræpes, at letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Køleskab under ovnen er målt med luftføler til en temperatur på 9,8°C. På køleskabets display står der 12°C. I køleskabet opbevares der bøtter med nedkølet lam med sovs, ris og spinat. Derudover er der to bøtter med raita og mangolassi. Fødevarerne kasseres under tilsynet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der tilkaldes service. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde og opvaskeafsnit.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: 6 køleskabslist er itu og fugekant bag dobbeltvasken er ujævn og slidt. Hylde med ovn fremstår med afskallende maling. Palle under dejmaskine på lageret har desuden en ujævn og ikke vaskbar overflade. Virksomheden



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

