

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Amalie**

Adresse Lyngby Hovedgade 62

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 29094195

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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>14-09-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-06-2021	
Dato 26-08-2019	
Dato 20-08-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og hygiejnisk adskillelse af fødevarer i kølemøbler, set måleudstyr, mundtlige procedurer for nedkøling af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt konkret om regler for opvarmning af hakketkød, herunder hakkebøffer.

Følgende er konstateret: virksomheden opbevarer kasser med drikkevarer direkte på gulv på lager i kælder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at opbevare drikkevarer fri fra gulv.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: kant inde i isternings maskine fremstår med begyndende snavs.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om renholdelse af udstyr, herunder istermingsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af tætningslister i kølemøbler, gulv, opvaskemaskine og produktionsoverflader i produktionsområde samt renholdelse af gæstetoiletter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af



**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

