

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lokalcenter Tranbjerg –**

cafeen, Torvevænget 3A

Adresse **Torvevænget 1**

Postnr./By **8310 Tranbjerg J**

CVR-nr. **55133018**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 27-06-2022



Dato 24-01-2022



Særlige mærkningsordninger

Dato 11-10-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktions- og betjeningsområde samt opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost, herunder temperaturmåling i virksomhedens store kølerum samt i varmholdt sauce og køleenhed med sandwiches, ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Der er direkte adgang fra virksomhedens personalet toilet til produktionsområdet, hvor der behandles og forarbejdes fødevarer. Der er intet forrum til toilettet, men et lille gangareal, hvor er direkte adgang til produktionsområdet ad en stor døråbning fra gulv til loft, som er over 1 m bred. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regler for toiletrum og toiletforrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle- og fryserum, opvaskemaskine, synlige produktbærende overflader i produktionen, betjeningsområde samt salatbuffet. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning,

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Lokalcenter Tranbjerg –

cafeen, Torvevænget 3A

Adresse Torvevænget 1

Postnr./By 8310 Tranbjerg J

CVR-nr. 55133018

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling og genopvarmning i perioden fra den 01.07.22 til d.d.

Følgende er konstateret: Virksomheden har udpeget aktiviteten syltning som et kritisk kontrolpunkt i virksomhedens risikoanalyse. Virksomheden har ingen dokumentation af syltning i perioden fra den 01.07.22 til d.d. Virksomheden har redegjort for procedure for anvendelse af gennemprøvet opskrift, hvor pH på under 4,4 sikres. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om dokumentation af kritiske kontrolpunkter i virksomhedens risikoanalyse.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

24-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift