

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Iglo ApS**

Adresse Stationsvej 2C

Postnr./By 2760 Måløv

CVR-nr. 36922397

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 08-03-2022	
Dato 07-04-2021	
Dato 24-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Bilsynet er udført i forbindelse med buffet kampagne 2022

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

med tilfredsstillende resultat: Opbevaring af fødevarer,

herunder opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved

henholdsvis maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader,

og der er kontrolleret for adskillelse og emballering af de

fødevarer der opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe,

og i fryser. Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med

faciliteter, til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis,

herunder sæbe og egnet aftørningsmiddel.

Ved dette tilsyn er der navnlig lagt vægt på kontrol af kapacitet i

køkkenet, herunder tilstrækkelig med nedkølingsfaciliteter,

bordkapacitet mm samt håndtering af buffet, herunder

tidsstyring, og faciliteter håndtering af fødevarerne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram

er dækkende for virksomhedens aktiviteter, uder dette tilsyn er

der navnlig lagt vægt på risikovurdering af buffet serverin, og

håndtering af fødevarerne i forbindelse med denne aktivitet i

køkkenet.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk