

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

26-01-2023



Tidligere kontrol

Dato	24-10-2022	
Dato	27-06-2022	
Dato	24-01-2022	
Særlige mærkningsordninger		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask samt opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl, ingen anmærkninger. Målt temperatur i virksomhedens store kølerum samt i lille køleenhed med sandwiches i betjeningsområde, ingen anmærkninger. Gennemgået virksomhedens procedure for håndtering i forbindelse med salatbar, hvori der bl.a. indgår stegt kylling, pasta med pesto, dressing af creme fraiche og feta. Virksomheden oplyser at salatbaren oftest fyldes op kl. 8.30 og fjernes kl. 13. Der er med kalibreret termometer kl. 10.30 målt en overfladetemperatur på hhv. stegt kylling, dressing og feta på mellem 11-13 grader C. Vejledt konkret om 3-timers rettesnor ved brud på kølekæden. Virksomheden har siden sidste kontrolbesøg fået bygget et forrum til personaletoiletet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Synlige produktbærende overflader i produktions- og betjeningsområde, salatbar, gulve, tørvarelager og virksomhedens store fryserum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Virksomhedens store kølerum. I virksomhedens store kølerum ses der flere steder gennemtæret rustdannelse og

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 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

afskalning af maling. Ved døren ses gummilisten itu. Virksomheden oplyser at der skal bygges et helt nyt kølerum og at der er taget kontakt til bygningsafdeling, og at virksomheden fortsat afventer handling. Vejledt konkret om løsningsmuligheder og opdateret vedligeholdelsesplan/log.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning, nedkøling og genopvarmning i perioden fra den 01.11.22 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport.

Følgende er konstateret: Virksomhedens seneste kontrolrapport er ophængt på væggen ved siden af betjeningsområdet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regler for ophængning af kontrolrapport, herunder at denne skal ophænges, så den er let synlig og læsbar inden virksomhedens bespisningsområde betrædes samt ved alle indgange til virksomheden.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det sølv økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt. Ingen anmærkninger. Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager og set dokumentation for regnskab for 2., 3. og 4. kvartal 2022.

Fødevarestyrelsen

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

26-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk