Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Le Perr**

Adresse Kastruplundgade 11
Postnr./By 2770 Kastrup
CVR-nr. 34056811

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato **24-10-2023** 😐

Tidligere kontrol

Dato 29-06-2022	☺
Dato 23-04-2021	☺
Dato 22-06-2020	☺

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Udleveret retssikkerhedsblanket om kontrol i virksomheder. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevare samt håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde med udstyr og inventar. Følgende er konstateret: Under opvaskemaskine er der synligt snavset med slimet vækst. Blæser i kølerum er belagt med støv. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionsområde med udstyr og inventar. Følgende er konstateret: Gulv i opvaskeafdeling er slidt og gået i stykker flere steder. Hylde i samme rum fremstår slidt og råt træ fremstår. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af opbevaringstemperatur, varemodtagelse, nedkøling og

1 time
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Le Perr**

Adresse Kastruplundgade 11

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 34056811

Tilsynsførendes bemærkninger

opvarmning fra maj og til d.d. Stikprøvevis kontrolleret egenkontrolprogram og risikoanalyse uden anmærkninger. Opbevaringstemperatur, varemodtagelse, nedkøling og opvarmning er udpeget som ccp. Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskærpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Jf. egenkontrollen skriftlige procedurer for opvarmning og genopvarmning skal fødevarer straks opvarmes til en temperatur på mindst 75°c inden varmeholdelse. Virksomheden opvarmer i vandbad. 4 forskellige saucer var sat til opvarmning. I en af saucerne blev der med kalibreret indstikstermometer målt til 24°c. Virksomheden oplyste at saucen havde ståeyt der i ca. 30 min. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi varmer fremadrettet op til 75°c inden e sættes i varmebad. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Oksemørbra og Oksestriploin. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Godkendelses vilkår kontrolleret herunder korrekt cvr.nr. Ingen anmærkninger.

24-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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