

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Victoria**

Adresse Hørsholm Midtpunkt 90

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 35656634

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 28-02-2022	
Dato 08-07-2020	
Dato 04-03-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring hænder, opbevaringstemperaturer i kølerum i kælder og kølebord med låger i køkken samt forrum til toilet.

Kontrolleret: Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølebord med seks skuffer.

Det indskræpes, at let fordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Da tilsynet starter er der ikke tilberedt varm mad til dagens salg.

Opbevaringstemperaturen i kølebord med seks køleskuffer måles med kalibreret luftføler til 7,2 -7,7 °C. I skufferne opbevares i tildækket bølter med: kogt nedkølet pasta som måles med indstiktermometer til 8,0 °C, nedkølet kylling i skiver måles til 8,7 °C, nedkølet wienersnitzel måles til 7,3 °C. I samme kølebord opbevares der også rå burgerbøffer og rå oksekød.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kølebordet er tre uger gammelt, der må være noget galt med

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Cafe Victoria

Adresse Hørsholm Midtpunkt 90

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 35656634

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

temperaturindstillingen.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Køkken og bar herunder gulv, vægge, bordoverflader, indvendig i køleinventar med tætningslister, emfang og indvendig i isterningsmaskinen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalysen.

Følgende er konstateret: Virksomheden har risikoblanketter nr. 1 til 3, hvilket ikke er dækkende for alle virksomhedens fødevareaktiviteter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for at risikoanalysen skal være dækkende for alle virksomhedens fødevareaktiviteter.

Vejledt konkret om evt. løsningsmuligheder herunder vist ejer Fødevarestyrelsens nye risikoanalyse på computeren.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. virk.dk og kassebon.

Fødevarerstyrelsen

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

30-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk