

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Amalie**

Adresse Lyngby Hovedgade 62

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 29094195

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	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>21-01-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-04-2024	
Dato 28-03-2023	
Dato 13-01-2023	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i køleskabe samt hygiejnisk adskillelse af fødevarer i køleskabe, mundtlige procedure for opvarmning af hakket kød, set relevant måleudstyr samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionslokale.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af opvaskemaskine og produktbærende overflader.

Følgende er konstateret:hylder på lager i kælder fremstår med indtørret mørke belægninger, lameller i isterningsmaskine fremstår med begyndende kalkaflejringer og emfang fremstår med mørke gullige plamager af fedt/olie.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af udstyr og inventar i lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Vedligeholdelse af udstyr og inventar.

Følgende er konstateret: Tætningslister i køleskabe fremstår generelt flosset og hylder på lager i kælder fremstår ikke med en vaskbar overflade.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Amalie**

Adresse Lyngby Hovedgade 62

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 29094195

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af udstyr og inventar i lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning af fødevarer fra august 2024 til d.d. Ydet konkret vejledning om at skrive den faktiske målte temperatur, da der altid dokumenteres 95 °C ved opvarmet fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

21-01-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift