

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Café Victor A/S**

Adresse **Ny Østergade 8**

Postnr./By **1101 København K**

CVR-nr. **27977235**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 22-03-2022



Dato 13-07-2020



Dato 16-01-2020



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevaregrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområder, kølerum, bar og lagerlokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende: Produktionsområder, kølerum samt lagerlokaler. Ingen anmærkninger. Det oplyses, at der er planlagt udskiftning af bordplade i baglokale i mindre bar på 1. sal. Affaldshåndtering i baggård er desuden kontrolleret.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse og egenkontrolprogram.

Dokumentation for opbevaring, varemodtagelse, opvarmning, nedkøling, tid/temperatur samt indfrysning af fisk er stikprøvevist kontrolleret for perioden juli 2022 frem til slutningen af januar 2023.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport samt offentliggørelse på virksomhedens hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk