

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Saseline ApS**

Adresse **Vesterbrogade 4A**

Postnr./By **3250 Gilleleje**

CVR-nr. **37651540**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	11-04-2022	
Dato	27-01-2022	
Dato	20-09-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Faktaark om nedkøling udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden nedkøler kyllingestrimler, sauce og pasta. Virksomheden nedkøler for det meste i 4 liters gastrobakker af stål. Virksomheden nedkøler dagligt og har indstikstermometer til at overvåge nedkølingen. Virksomheden har redegjort for nedkøling af pasta, kyllingestrimler og sauce. Målt temperatur på forskellige nedkølede fødevarer. Fødevarer måles til en temperatur på under 5 grader celsius.

Virksomheden har demonstreret anvendelse af indstikstermometer. Vejledt om at al personale som håndterer fødevarer er instrueret i korrekt brug af måleudstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse på procestrin

nedkøling. Nedkøling er udpeget som et CCP (kritisk kontrolpunkt). Virksomhedens skriftlige egenkontrol

procedurer for nedkøling. Virksomhedens frekvens for dokumentation er 1 x 14 dage. Set procedurer ved

fejlhåndtering af nedkøling. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling for perioden januar 2023 til dags dato.

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

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