

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Christian IX ApS**

Adresse **Algade 1**

Postnr./By **7900 Nykøbing M**

CVR-nr. **37217328**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <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

**26-07-2023**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 24-05-2023 |  |
| Dato | 05-05-2022 |  |
| Dato | 07-10-2021 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer, herunder brug af termometer til måling af temperatur. Virksomheden har forklaret at varmebehandlede fødevarer bl.a. saucer fyldes i plastspande efter let afkøling og sættes til nedkøling i kølerummet. Temperatur kontrolleres fortløbende under nedkøling og med maksimalt nedkølingstid på 4 timer. Kontrolleret temperatur i virksomhedens kølerum. Følgende er konstateret: Virksomheden anvender infrarød termometer til måling af temperatur ved nedkøling af saucer og måling sker herved kun på overfladen af fødevaren. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at følge egenkontrolprocedurer for nedkøling og måling af temperatur. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring køkken, opvask, kølerum og lagerlokale. af Følgende er konstateret: Der er rødlige belægninger på brusehoved i opvask og bundprop til håndvask som ligger på kanten er med brunlige belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger:

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Christian IX ApS**

Adresse **Algade 1**

Postnr./By **7900 Nykøbing M**

CVR-nr. **37217328**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af varmebehandlede fødevarer fra 65 til 10 grader på maksimalt 4 timer.

Virksomhedens egenkontrolprogram (HACCP-plan) med skriftlige procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer der genanvendes.

Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kontrol af nedkøling fra juni og juli 2023. Vejledt konkret om dokumentation for alle fødevarer der nedkøles til senere anvendelse.

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

Emballage m.v.: Vejledt konkret om anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Fødevarestyrelsen

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

26-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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