

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **LOUISE ROE APS**

Adresse **Vognmagergade 9**

Postnr./By **1120 København K**

CVR-nr. **32933424**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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

15-03-2024



Tidligere kontrol

Dato	14-02-2022	
Dato	29-05-2019	
Dato	12-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i caféområde. Gennemgået procedure for nedkøling.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer. Følgende er konstateret: I produktionskøkkenet er der kun en vask, der benyttes til henholdsvis håndvask, skylning af grøntsager og bær samt til afskyling af opvask fra café og produktion. Vejledt konkret om regler for håndvaske samt et passende antal vaske som stemmer overens med virksomhedens aktiviteter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Beskeden videregives til ejere. Pt. er der planlagt renovering af køkkenet i juni 2024. Vejledt om løsningsmuligheder for evt. midlertidig etablering af håndvask samt hensigtsmæssig placering af håndvask i forbindelse med renovering. 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/udstyr: Caféområde samt produktionskøkken/lager.

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **LOUISE ROE APS**

Adresse Vognmagergade 9

Postnr./By 1120 København K

CVR-nr. 32933424

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Caféområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse samt egenkontrolprogram. Dokumentation for opbevaring, varemodtagelse, opvarmning og nedkøling er stikprøvevist kontrolleret fra 2023 til midten af marts 2024. Vejledt konkret om valg af kølepligtigt produkt ved dokumentation af varemodtagelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtigt.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol. Vejledt om regler for placering af link på virksomhedens hjemmeside.

Retsikkerhedsblanket fremvist.

Fødevarestyrelsen

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

15-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk