

# Kontrolrapport

Virksomhed **Ordrupgaard Café ved Chaya**

Adresse Vilvordevej 110

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 66111717

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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>07-09-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-08-2021	
Hygiejne: Rengøring	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, opbevaringstemperatur i køleskab og kølebord, adskillelse og tildækning af fødevarer under opbevaring, forrum til kundetoilet, gennemgået mundtligprocedure for produktion og flow af pålægsprodukter. Følgende er konstateret: Under tilsynet står dør til personaletoalet åbent. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at der er bestilt dørpumper til alle toiletterne. Vejledt generelt om regler for at der altid skal være to døre lukket fra toilettet til hvor der håndteres fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken herunder emfang, indvendig i køleinventar og bordoverflader. Gennemgået mundtlig procedure for daglig rengøring efter hver seating. Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af fødevarerlokaler herunder at gulve skal fremstå i et materiale som beskytter mod ansamlinger af snavs. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Ordrupgaard Café ved Chaya**

Adresse Vilvordevej 110

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 66111717

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

herunder skriftlige procedure ved henvendelser fra forbruger i forbindelse med mistanke om fødevarerforgiftning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.