

# Kontrolrapport



Virksomhed **KØBENHAVNER CAFEEN**

V/JOHNNY HOUGAARD

Adresse Badstuestræde 10

Postnr./By 1209 København K

CVR-nr. 13948682

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.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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

**28-02-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 18-01-2016	
Dato 31-08-2015	
Dato 30-04-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Varmholdt flødelegeret champignonsauce blev målt til en temperatur på 53.0 grader C. Pebersauce, brun sauce og skysauce blev alle målt til en temperatur over 65.0 grader C. Køkkenchefen genopvarmede straks champignonsauce. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om varmholdelse af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktions -og opvaskeområde samt barområde, herunder overflader og driftsinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder modtagerkontrol, køleopbevaring, opvarmning, nedkøling, genopvarmning og varmholdelse, for perioden primo november 2016 frem til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvens.

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen