

Kontrolrapport



Virksomhed **Røde Roses kaffebar**

Adresse **Baldersgade 65**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **40264701**

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

Denne kontrol, dato

14-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	26-08-2020	
Dato	25-11-2019	
Dato	25-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftørring af hænder. Opbevaringstemperaturer af letmælk, som er det eneste kølepligtige virksomheden har. Følgende er konstateret: Dør til forrum til toilettet ved siden af kaffebaren slutter ikke tæt. Virksomheden oplyser, at der er sat en tømre på opgaven, og at de nok skal finde en løsning. Lige pt. er der ingen der bruger toilettet, da alt servering på nuværende tidspunkt sker udenfor, og kunderne gøre brug af toilet på anden side af pladsen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kaffebaren herunder, arbejdsbordem indvendig i opvaskemaskinen, køleenheder, hylder/reoler. Følgende er konstateret: Tætningslisterne i køleenheder fremstår let snavset, og på ydersiden af køleenhederne sidder der også lidt snavs. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Mundtlig gennemgået handlingsplanen for renoeringen af kaffebaren. Vejledt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Røde Roses kaffebar**

Adresse **Baldersgade 65**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **40264701**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konkret om at gøre brug af vedligeholdelsesplan for udbedring af projekter i virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer fra januar 2020 til seneste kontrolbesøg. Vejledt om, at virksomheden også udfylder for varemodtagelse af kølekrævende mælk.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. Virk.dk.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

14-10-2020

Dato