

Kontrolrapport



Virksomhed **Café 22**

Adresse **Sortedam Dossering 21**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **32160123**

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

22-04-2021



Tidligere kontrol

Dato	24-11-2020	
Dato	17-08-2020	
Dato	08-06-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: i kølerum stod der ved tilsynets start 3 bøtter med ca. 5 liter woksauce, der var produceret ca. 2 timer før tilsynet. Kernetemperatur blev målt til 41,6 grader C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da saucen straks blev kogt op. Vejledt generelt om regler og løsningsmuligheder for nedkøling af større portioner sauce o.l.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af vaske. Temperatur, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost. Mundtlige procedurer for opbevaring af fødevarer i åben køleenhed, uden for tilstrækkelig køling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum, køleskabe, komfur, arbejdsborde, vaske, håndvaske, redskaber og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: rørføring i køkken fremstår med et tykt lag fedtet maling, der kan gnides af ved berøring. Plade under bord ved komfur fremstår med belægning, der har suget fedt og er blevet porøs. Emfang i opvaskeafsnit er utilstrækkelig, da der ses begyndende skimmel ved loft. Forholdet vurderes under de foreliggende



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Café 22**

Adresse Sortedam Dossering 21

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 32160123

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligehold af overflader på vægge, udstyr og inventar.

Virksomheden oplyser, at der er udarbejdet en vedligeholdelsesplan for stål på vægge o.l.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse og nedkøling af fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-04-2021

Dato