

Kontrolrapport



Virksomhed **Café 22**

Adresse **Sortedam Dossering 21**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **32160123**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	22-04-2021	
Dato	24-11-2020	
Dato	17-08-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet. Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for nedkøling af fødevarer efter varmebehandling. Medarbejder oplyser at de nedkøler i condibøtter 3-5 L, som efterfølgende anbringes i kølerummet med overvågning. Virksomheden nedkøler efter 3 timers retningslinjen. Der set funktionelt indstikstermometer. Virksomheden har ikke fødevarer til nedkøling under tilsynet. Faktaark om nedkøling er udleveret. Vejledt generelt om regler for sikker nedkøling. Vejledt konkret om brug af flade beholdere med stor overflade til nedkøling. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra sidste tilsyn til dags dato. Virksomheden har i risikoanalysen udpeget nedkøling som et CCP, herunder fastsat en kritisk grænse. Beskrivelser af procedurer for nedkøling, herunder overvågning og frekvens for dokumentation samt korrigerende handlinger ved opståede fejl.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk