

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Café Da Vinci ApS**

Adresse **Gothersgade 19, kld**

Postnr./By **1123 København K**

CVR-nr. **29326703**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

17-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 17-03-2022	
Dato 04-02-2022	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 23-09-2021	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask håndvask. Vejledt om løsningsmuligheder for øget tilgængelighed af papir til aftørring af hænder ved håndvask i baren.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bar og baglokale. Procedure for rengøring og desinfektion af isterningemaskine. Vejledt om frekvenser for rengøring af gulv i lager i baggården. Der er desuden vejledt om tætning af enkelte mindre utætheder/sprækker på træværket i lager i baggården.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Barområde. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Fuger mellem fliser på gulvet i baglokalet er flere steder itu/mangler og opsamler vand.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for hele, jævne og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Vejledt konkret om nye regler for udarbejdelse af risikoanalyse i ultralave virksomheder. Henvist til eksempel/skabelon på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk