

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Mango**

Adresse Taastrup Hovedgade 76

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 30557611

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

10-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 02-05-2022	
Dato 06-10-2021	
Dato 03-12-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har ved dagens tilsyn ingen buffet. Drøftet virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet når/hvis dette haves. Herunder kølekapacitet, der anvendes klæde på brød ved udsikring, lange ta redskaber, fade på buffeten skiftes løbende ud, virksomhedens styring af hvor længe varme/lune retter serveres på buffet, buffeten overvåges af personalet. Kunderne kan desinficer hænder, inden de går til buffeten, hvis der haves buffet.

Virksomheden vil have procedure for at deres kunder tager en ren tallerkensæt hver gang kunderne går i buffeten.

Ansvarlig oplyser at køkkenpersonalet har forskellige opgaver hvis buffetserveringen eks. opvask, overvågning, opfyldning.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir i produktionskøkken.

Gennemgået Fødevarestyrelsens fotoserie fra fvst.dk om buffetservering.

Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Vejledt om papir ved alle vaske også den i baren. Drøftet forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Mango**

Adresse Taastrup Hovedgade 76

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 30557611

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

symptomer på norovirus (roskildesyge), egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generelt vejledning om norovirus.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for overvågning af buffet. Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning som er udpeget som kritisk kontrolpunkt med en frekvens 1 gang om ugen. Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for opvarmning, genopvarmning og nedkøling for det sidste halve år.

Fødevarestyrelsen

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

10-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk