

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SASAA det afrikanske køkken**

Adresse Blågårdsgade 2A

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 38117491

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

20-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 28-09-2020	
Dato 20-08-2020	
Dato 03-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, samt adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer for kølepligtige fødevarer. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende nedkøling, herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden har fremvist et funktionelt indstikstermometer. Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet. Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Følgende er konstateret: Ved tilsynets begyndelse står både toiletdør og forrumsdør åbne - umiddelbart ude foran forrum findes åbent køkken hvor der på tilsynet blev produceret varme retter og behandlet uemballerede fødevarer. Ydermere blev der i forrum, ca 1m fra toilet opbevaret emballerede fødevarer på dåse og i sække, samt Fødevarekontaktmaterialer. Virksomheden havde følgende bemærkninger Vi vidste ikke at vi ikke måtte have emballerede fødevarer i forrummet, og vi sørger for at holde dørene lukkede fremover. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed SASAA det afrikanske køkken

Adresse Blågårdsgade 2A

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 38117491

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Frysedisk i bar fremstår på og omkring tætningslister med sorte ansamlinger af formodet skimmel, tætningslisterne fremstår ydermere klistrede og beskidte. Køleenhed i bar til opbevaring af bla. sodavand fremstår på blæseskjold med tykke sorte belægninger af formodet skimmel og støv. Køledisk med skuffer i køkken fremstår bag skuffer med store mængder mel og produktionsrester af ældre dato. Bagvæg i enheden fremstår med sorte plamager af formodet skimmel. Opvaskemaskine fremstår i hjørner ved dør med lyserøde belægninger. Stor køledisk i køkken fremstår indvendigt flere steder med snavsede og klistrede belægninger. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan godt se det - vi får gjort rent med det samme. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for aktiviteten nedkøling, samt stikprøvevist kontrolleret dokumentation af egenkontrollens gennemførsel, af samme aktivitet, for indeværende år.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer via www.virk.dk, samt virksomhedens risikoplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen

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

20-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk