

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Central Hotel og Cafe**

Adresse Tullingsgade 1

Postnr./By 1618 København V

CVR-nr. 31328020

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

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

Denne kontrol, dato

27-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 17-10-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 09-04-2018	
Dato 28-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn på baggrund af anmeldelse fra virksomheden

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten

Virksomheden er d.d. orienteret om, at anmærkninger til virksomheder medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg. Fødevarestyrelsen vil derfor gennemføre et ekstra kontrolbesøg i virksomheden, selvom der på dette kontrolbesøg ikke er meddelt anmærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer -og overdækning af fødevarer i køleinventar, afskærmning af uemballerede fødevarer til udsalg. Ingen anmærkninger.

Yderligere gennemgået procedurer for desinficering efter skadegører.

Der fandtes ingen sæbe og papir ved håndvask i produktions og udsalgsområde. Der samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktions og udsalgsområde, der fandtes opvaskemiddel ved vask til opvask. Der blev straks fremskaffet håndsæbe og papir, som blev placeret ved vasken. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler hvor der opbevares og

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 **Central Hotel og Cafe**

Adresse Tullinsgade 1

Postnr./By 1618 København V

CVR-nr. 31328020

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

håndteres fødevarer, herunder driftsinventar og overflader. Gennemgået procedurer for rengøring efter skadegørere.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret skadedyrssikring af virksomheden. Yderligere gennemgået vedligeholdelsesplan over bl.a. udbedring af fliser på bagvæg i udsalgsområde, samt loft over udsalgsområde, med estimeret tidsfrist til ultimo januar 2024.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set risikoanalyse med udpegelse af kritiske kontrolpunkter.

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

Fødevarestyrelsen

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

27-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk