

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Sporvejen**

Adresse **Gråbrødretorv 17**

Postnr./By **1154 København K**

CVR-nr. **27754384**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 2        |
| 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 eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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                           |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>05-01-2018</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 30-01-2017          |  |
| Dato 18-02-2016          |  |
| Dato 16-10-2015          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaringstemperaturer og adskillelse af fødevarer i køleinventar. Yderligere gennemgået procedurer for behandling af hakkede formede hakkebøffer, herunder opbevaring, holdbarhedsvurdering og procedurer for raw, rosa stegt og gennemstegning af hakkebøffer ved forespørgsel.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde, opvaskeområde -og grovkøkken, herunder driftsinventar og overflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: Virksomhedens lager i kælder, hvor der bl.a. opbevares postmix anlæg var under renovering og der var stort hul gennem væggen med større jordbunker. Væggen bag postmix anlægget fremstod i rå ubehandlet mur med lag af støv langs rørføringer. Derudover var der derfra kun halvdør ind til lager, hvor der blev opbevaret ølflasker og køleskabe og fryser, dog kun med emballerede fødevarer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil straks lukke postmix anlægget ned og indkøbe flasker ind i stedet, mens renovationen foregår. Vil derudover sætte ekstra plade på

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Sporvejen**

Adresse Gråbrødretorv 17

Postnr./By 1154 København K

CVR-nr. 27754384

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

døren så den slutter helt til. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning for perioden primo april 2017 frem til d.d. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

05-01-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift