

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kafe Kapers**

v/Merci ApS

Adresse **Gunnar Nu Hansens Plads 2**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **29180849**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

**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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	<b>15-03-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	21-06-2018	
Dato	04-12-2017	
Dato	17-10-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer for kølepligtige fødevarer, adskillelse og tildækning af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle- og fryseenheder, opvaskemaskine, emhætte, arbejdsborde, redskaber, barområdet og isterningemaskine.

Følgende er konstateret: Fliterne i barområdet på køleskabet og isterningemaskine fremstår med støv og snavs. Endvidere fremstår filterne i køleskabene, i køkkenet med snavs.

Virksomheden oplyser at de har kontaktet brønum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsfrekvens for området.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Lokaler med inventar, skadedyrssikring, gulve og vægge i køkken, arbejdsborde, barområdet.

Følgende er konstateret: Gulvet i barområdet fremstår slidt.

Døråbningen mellem køkkenet og barområdet ved listerne, fremstår med slid og synligt puds. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at virksomheden laver en



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

