

Kontrolrapport



Virksomhed **Café Nyhavn 17**

Adresse **Nyhavn 17**

Postnr./By **1051 København K**

CVR-nr. **15148071**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

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

23-12-2019



Tidligere kontrol

Dato 16-01-2018	
Dato 29-05-2017	
Dato 31-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af fødevarer.

Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvask. Forrum ved toilet.

Følgende er konstateret: en køleenhed var ved åbningstid taget ud af stikket. Temperaturer var derfor steget til lidt over 5 grader C. Fødevarerne blev vurderet og enkelte blev kasseret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for kontrol af køleenheder.

Følgende er konstateret: ferske fiskevarer havde ved tilsynet stået på køkkenbordet i op til 2 timer uden at komme på køl.

Fisken blev målt til 2,9 grader C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da denne blev kasseret med det samme. Vejledt generelt om regler for opbevaring af fersk fisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleenheder, arbejdsborde, redskaber, komfur, ovn, fryser, udstyr og vaske.

Ydet konkret vejledning om løsningsmuligheder for renhold af riste foran emfang samt frekvenser for renhold ved loftsvinduer



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

