

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Zirup**

Adresse Læderstræde 32A

Postnr./By 1201 København K

CVR-nr. 37933880

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

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	
04-02-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 08-10-2019	
Dato 05-02-2019	
Dato 26-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at opvarmede nedkølede fødevarer maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarede bl.a. opvarmede nedkølede fødevarer i 3 forskellige kølegrave hvor de digitale enheder viste mellem 3,0 og 5,9°C. Temperaturen målt med luftføler i kølegravene, blev målt til mellem 8,3 og 13,2°C. Temperaturen målt med indstikstermometer ca. 5cm. nede i ca. 200g rejer i lage blev målt til 7,3°C, i ca. 400g tunsalat til 11,3°C, 1 ca. 1kg opvarmede nedkølede ris til med svampe til 10,3°C samt i ca. 1kg frisk mozzarella i lage til 10,9°C. Det blev ved tilsynets start oplyst af de to tilstedeværende køkkenmedarbejdere, at fødevarerne blev holdt kolde ifølge de digitale enheder, og der blev ikke fulgt andre procedurer for opbevaring af fødevarerne i kølegravene. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kølegravene er blevet serviceret for nylig og burde virke. De bliver kontrolleret med indstiksfølere løbende og dokumenteret i egenkontrolprogram. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Opbevaringstemperaturer i øvrige køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions -og

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Zirup**

Adresse Læderstræde 32A

Postnr./By 1201 København K

CVR-nr. 37933880

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Opvaskemaskine i barområde fremstod med mørke og rødlige belægninger langs kanter indvendigt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsfrekvens af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling fra forrige kontrolbesøg frem til den 28. januar 2020.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden medio november 2019 frem til d.d.