

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Cafe Paludan**

v/ Papyrusbogcafe ApS

Adresse **Fiolstræde 10**

Postnr./By **1171 København K**

CVR-nr. **32271502**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
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, 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	
<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	24-03-2022	
Tidligere kontrol		
Dato	10-12-2021	
Dato	11-08-2021	
Dato	18-06-2021	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, samt procedurer for nedkøling samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler og udstyr. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: i baren var der ansamlinger af snavs, brødkrummer, kaffegrums og snavs under køleskabe og omkring opvaskemaskine, der også fremstod snavset og fedtet indeni. Isoleringstister i køleskabe var også snavsede flere steder. Virksomheden havde følgende bemærkninger: INDTAST/ELLER Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af overflader, inventar og maskiner i køkkenet, på lager samt i køleskabe og kølerum. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om udbedring af to knækkede fliser i køkkenet. Forholdet er vurderet bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling fra

Fødevestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

