

Kontrolrapport



Virksomhed **Cap Horn**

Adresse **Nyhavn 21**

Postnr./By **1051 København K**

CVR-nr. **40608524**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	30-04-2018	
Dato	17-11-2017	
Dato	06-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for håndtering af friturestegning af kroketter for begrænsning af dannelse af akrylamid.

Virksomheden har grundlæggende kendskab til akrylamid og betydning af temperatur/tid/farve.

Temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Ydet konkret vejledning om hensigtsmæssig placering af papir til tørring af hænder.

Følgende er konstateret: på samtlige beholdere til fødevarer ses ansamlinger af klister fra klistermærker, der ikke kan renholdes. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om begrænsning af kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: under opvaskemaskine fremstår gulv snavset med gamle madrester



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 20 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Cap Horn**

Adresse **Nyhavn 21**

Postnr./By **1051 København K**

CVR-nr. **40608524**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og tabte redskaber. På kanter ved et køleskab ses ansamlinger af snavs ved kølelåger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om frekvenser for renhold af vanskeligt fremkommelige områder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleenheder i produktionsområde, arbejdsborde, komfur, ovn, friture, grill, vaske, udstyr og redskaber.

Ydet konkret vejledning om bekæmpelse af fluer, herunder løsningsmuligheder ved brug af rigelige mængder kogende vand i afløb.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligehold af inventar. Følgende er konstateret: reol i kølerum fremstår med irrede og rustne belægninger på kanter og flader. Vindueskarme fremstår med afskallende maling.

Dejskrabere fremstår med smeltede kanter og afknækkede stykker plast. Fuger mellem fliser i opvaskeområde er slidte og kan opsamle væske. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regler for vedligehold af lokaler og inventar.

Kontrolleret uden amærkninger: skærebrædder, arbejdsborde, køleenheder i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: risikoanalyse omfattende bl.a. begrænsning af akrylamid.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Kemiske forureninger: Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af kartofler uden for køl. Temperaturindstilling af friture. Frekvenser for skift af olie til friture. Ydet konkret vejledning om temperaturindstilling af friture.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-10-2019

Dato