

Kontrolrapport

Virksomhed **Kasai 2 ApS**

Adresse **Hillerødgade 23**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **30349938**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	04-11-2019	
Dato	31-10-2019	
Dato	22-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringsforhold for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt forrum til toiletter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af bar- og køkken, herunder: Indvendigt i isterningmaskine, fryseenheder, bordoverflader, gulv, vægge, indvendigt i opvaskemaskine og emfang.

Følgende er konstateret: På hylder i kølerum ses der en smule snavs og sort belægning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om øget frekvens for rengøring svært tilgængelige steder herunder brug af desinfektionsmiddel.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter. Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter. Følgende er konstateret: Iflg. virksomhedens egenkontrol skal fødevarer opvarmes til 75 grader, men for indeværende år er der ugentligt dokumenteret at lammespyd, kyllingespyd og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Kasai 2 ApS**

Adresse Hillerødgade 23

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 30349938

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

oksespyd opvarmes til 70 grader C, uden at der er dokumenteret korrigerende handlinger. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det er en fejl, spydene er varme nok. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Kontrolleret: Virksomhedens hjemmeside. Følgende er konstateret: På virksomhedens hjemmeside henvises der med elite ikon til fødevarestyrelsens hjemmeside og linket går ind til virksomhedens anden virksomhed som er elite. Denne virksomhed er ikke elite.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om korrekte henvisning på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret: Virksomheden skilter ikke med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Vejledt generelt om regler for allergener og skiltning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-05-2021

Dato