

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Feel Good and Eatery**

Adresse **Fælledvej 14A**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **43847821**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende tidsadskillelse af produktions-/opvaskevask i produktionskøkken. Kontrolleret adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer for kølepligtige fødevarer, samt opbevaringsforhold for fødevarer uden kølekrav.

Følgende er konstateret: Toiletområde fremstår uden forrumsdør, og der er således direkte adgang fra toilet og til nærliggende bar-/køkkenområde. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da ejer oplyser at der straks opsættes en dør i

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Feel Good and Eatery**

Adresse Fælledvej 14A

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 43847821

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

eksisterende dørkarm. Vejledt generelt om regler for toiletforhold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bar- og køkkenområde, herunder gulve, vægge, lofter, produktionsoverflader og -udstyr, opvaskemaskine, hylder, isterningsmaskine, kaffemaskine og køleinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Spiseområde og bagkøkken, herunder yderdøre og vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for kritiske aktiviteter. Virksomheden har udpeget følgende kritiske aktiviteter: varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer via www.virk.dk.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende udblødning og tilberedning af tørrede kikærter, for at eliminere naturligt forekommende lektiner.

Fødevarestyrelsen

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

22-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift