

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Carlton CPH ApS**

Adresse **Halmtorvet 14**

Postnr./By **1700 København V**

CVR-nr. **37669873**

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	
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

04-10-2023



Tidligere kontrol

Dato	03-05-2023	
Dato	04-12-2022	
Dato	21-09-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten samt flyeren Nyt smileymærke.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer ca 2 kg fersk hakket oksekød til burgere og omkring 1 kg optøet marinerede rejer ved 10°C. Virksomheden oplyser, at fødevarerne lige er blevet optøet i kølerummet og derefter sat i køleskabet.

Virksomheden handler straks og sætter det hakkede oksekød og de marinerede rejer tilbage på køl i kølerummet.

Virksomheden oplyser endvidere, at temperaturen i køleskabet var omkring 5°C tidligere på dagen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af fødevarer med fastsat kølekrav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, bar- og serviceområde, køleenheder, opvaskemaskine og isterningsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af køleenheder.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 Carlton CPH ApS**

Adresse **Halmtorvet 14**

Postnr./By **1700 København V**

CVR-nr. **37669873**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Gummilisterne i køleskuffer og køleskabe under produktionsborde i produktionskøkkenet, samt i køleskuffer i barområdet fremstår med sprækker og ødelagte overflader. Kølelisterne fremstår dog renholdte, hvorfor forholdet under de foreliggende omstændigheder vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for vedligeholdelse af udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling siden juni 2023 til og med d.d.

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

Fødevarestyrelsen

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

04-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift