

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Mango**

Adresse Taastrup Hovedgade 76

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 30557611

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 10-12-2022	
Dato 02-05-2022	
Dato 06-10-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur i kølerum og køleskabe og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Kontrolleret procedure for nedkøling og vejledt om at nedkøle begrænset mængde af fødevarer og anvende bakker med stor overflade og tyndt lag mad. Generelt gennemgået hvordan der nedkøles i virksomheden, hvor meget der nedkøles, hvor tit og i hvilke mængder der nedkøles. Virksomhed har ingen nedkøling under tilsynet. Vejledt om at sikre at nedkøling sker fra 65 - 10°C på maksimalt 3 timer.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring. Bødeforelæg på 10.000 kr fremsendt.

Følgende er konstateret: Der opbevares laksestykker ved en temperatur på 18,6°C målt med kaliberet luft termometer. Temperaturen i selve laksestykkerne måles til 18,7°C målt med kaliberet indstikstermperatur. Virksomheden har også rejer og gryderetter opbevaret i den pågældende kølemontre, som var slukket ved et uheld. Billede dokumentation taget med.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kølemontren er slukket ved et uheld. Vi fjerner straks de pågældende fødevarer og sikre os at temperaturen igen er 2°C inden vi bruger den til

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 Mango**

Adresse Taastrup Hovedgade 76

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 30557611

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fersk fisk og andre produkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ved dagens tilsyn ingen tidsstyring af kylling opbevaret ved begrænset køling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at virksomheden skal have alle deres fødevarer i styring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Virksomheden oplyser at der er bestilt ny bordplade ved opvaskemaskinen. ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling. Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens dog vejledt om frekvens. Set egenkontrolprogram.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udført nedkøling dokumentation korrekt i det der ofte er dokumenteret nedkøling på mere end 3 timer som virksomhedens risikoanalyse foreskriver. Ofte er der dokumenteret nedkøling på 6 timer fra 65- 10°C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi sikre os at egenkontrol for nedkøling igen udføres og dokumenteres fra 65- 10°C på max 3 timer.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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

Fødevarestyrelsen

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

29-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift