

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Cafe Marzano**

Adresse Lundsgade 7

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 29629331

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 2 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 2 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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 | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 15-02-2024 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 05-04-2023 | |
| Dato 20-08-2021 | |
| Dato 30-01-2020 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, samt adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer for fødevarer på køl og frost. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende opvarmning, herunder korrekt brug af termometer - set funktionelt indstikstermometer. Følgende er konstateret: På lager i kælder opbevares fødevarer direkte på gulv flere steder. Dette værende emballerede fødevarer samt løg i trådned. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for beskyttelse mod kontaminering. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Opvaskemaskine fremstår indvendigt i hætte og på kanter, med snavsede ansamlinger og lyserøde belægninger. Kølebord overfor komfur, fremstår indvendigt bag skuffer med klistrede belægninger, snavs og nedfaldne produktionsrester af

Fødevestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Marzano**

Adresse Lundsgade 7

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 29629331

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ældre dato. Kølebord ved pizzaovn fremstår indvendigt med klistrede belægninger af produktionsrester i top, og på bagside. I barområde fremstår væg ved kaffemaskine snavset, med opsprøjt af kaffe og belægninger af kaffegrums. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan godt se det - vi får gjort rent. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Spise-/barområde, køkken og lager i kælder, herunder yderdøre og vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for aktiviteten opvarmning.

Kontrolleret tilgængelighed af dokumentation for egenkontrol. Det indskræpes, at dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning. Følgende er konstateret: Virksomheden kan på tilsynet kun fremvise dokumentation for egenkontrollens gennemførelse af kritiske aktiviteter, herunder varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling, for datoen d. 6/2-2024. Resten af dokumentation har ejer taget med hjem.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg søger for at få vores dokumentation ned i virksomheden hurtigst muligt. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer iflg. www.virk.dk, samt virksomhedens risikooplysninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

15-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift