

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Livingstone**

Adresse **Sortedams Dossering 81, kld.**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **37355372**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

26-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 22-02-2024	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 11-12-2023	
Dato 05-09-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning. Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: i kølerummet står en stor gryde med omkring 12 kg tomatsauce, denne måles med indstikstermometer til 11,7 grader C. Den er iflg. personale lavet i går, tilsynet finder sted fra kl. 13. Der er dermed tale om en nedkøling på mindst 13 timer

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi smider den straks ud - det er en klar fejl, vi plejer altid at nedkøle i små beholdere.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: bordplade i hele bar og køkkenområde er skiftet. Vindueskarm i opvaskeafsnit er udbedret og nymalet. Fliser til køkken er bestilt. Gulv i kølerum og opvaskeafsnit bliver lavet sidst på året, iflg. vedligeholdelsesplan. Køleskab i baglokale benyttes ikke

Fødevarestyrelsen

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

45 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 Livingstone**

Adresse **Sortedams Dossering 81, kld.**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **37355372**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

længere og skal smides ud.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: virksomhedens egenkontrolprocedurer, baseret på risikoanalysens udpegede kritiske styringspunkt, beskriver at nedkølingen skal nedkøles hurtigst muligt, at nedkølingen bør ske på en måde, hvor temperaturen falder fra 65 - 10 grader C på maks 4 timer. Virksomheden har ikke lavet en anden procedure for netop denne nedkøling, fx. ved brug af sitti.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi styr på, der er sket en klar fejl.

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

Der er ydet konkret vejledning om brug af Fødevarestyrelsens model, 'sikre fødevarer'.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden har indkøbt et indstikstermometer og bruger dette ved nedkøling af risotto o.l. Virksomheden har fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

26-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk