

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Metodistkirkens Sociale**

Arbejde Centralmissionen

Cafe den varme stue

Adresse Rigenegade 21A

Postnr./By 1316 København K

CVR-nr. 53276318

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 2 |
| 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. Vises 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 | |
| 12-11-2024 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 21-11-2023 | |
| Dato 18-10-2023 | |
| Dato 24-08-2023 | |
| Virksomhedens egenkontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse og tildækning af fødevarer.

Vejledt om adskillelse af fødevarer fra private ejendele i lagerlokale.

Følgende er konstateret: Virksomheden har i produktionskøkkenet 3 vaske, hvoraf vasken dedikeret til håndvask er uden varmt vand, men er udstyret med sæbe og håndtøringspapir. Virksomheden oplyser, at de anvender én af de 2 andre produktionsvaske til at vaske hænder i, men at denne vask også anvendes som produktionsvask.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for håndvask.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse og tildækning af fødevarer.

Vejledt om adskillelse af fødevarer fra private ejendele i lagerlokale.

Virksomheden oplyser at der i perioder mangler varmt vand, da vaskene i køkkenet er tilsluttet en varmepumpe som ofte bliver tømt. Vejledt om reglerne for håndvask og for eventuelle løsningsmuligheder.

Fødevestyrelsen

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

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk



Virksomhed **Metodistkirkens Sociale**

Arbejde Centralmissionen

Cafe den varme stue

Adresse Rigensgade 21A

Postnr./By 1316 København K

CVR-nr. 53276318

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køleinventar, gulv under inventar samt hylder og produktionsborde.

Vejledt konkret om rengøring af svært tilgængelige områder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaringstemperaturer og opvarmning. Virksomheden udpeger disse aktiviteter som kritiske styringspunkter (CCP).

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har opbevaringstemperaturer udpeget som et kritisk styringspunkt med en fastsat frekvens på 1 gang om ugen. Virksomheden har i perioden fra den 4. marts 2024 til og med dags dato udført 6 dokumentationer hhv. d. 4/3, 19/3, 26/5, 5/6, 28/6 og 6/8

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi retter op på det.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevestyrelsen

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

12-11-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift