

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bastard Café ApS**

Adresse Rådhusstræde 13

Postnr./By 1466 København K

CVR-nr. 40973672

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>27-11-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 31-10-2024	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 16-08-2024	
Dato 27-06-2024	
Virksomhedens egenkontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer samt måling af temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken samt i ekstra bar i andet lokale. Virksomheden oplyser at barpersonale anvender håndvasken i produktionskøkkenet til hygiejnisk håndvask - vejledt generelt om regler for håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, 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: Bund i køleskab med ølkasser i køkken fremstår med hvidligt gammelt snavs, væg ved produktionsbord i køkken fremstår med snavs af ældre dato, bjælker ved friture fremstår fedtede med støvbelægnings, væg

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 fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bastard Café ApS**

Adresse Rådhusstræde 13

Postnr./By 1466 København K

CVR-nr. 40973672

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og loft ved vindue i køkken fremstår fedtede med ældre støv, der har klistret sig fast og hænger ned fra loftet.

Område omkring opvaskemaskine i køkken fremstår med ældre snavs på væggen. Stolpe i kundeområde med afrydningsvogn fremstår med gammelt snavs. I ekstra bar fremstår opvaskeområde ikke rengjort.

Dobbeltkøleskab i køkken fremstår med sort snavs på blæseriste samt på gummilister. Gummilister i køleskuffer i kølebord i køkken fremstår med sort snavs.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får det gjort rent.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Overflader fremstår flere steder i køkken, i baren og på lager i kælder med overflader, der krakelerer og er svære at rengøre.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse, herunder mulighed for udarbejdelse af vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling for november 2024.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Fødevarestyrelsen

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

27-11-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift