

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kaffe Karma Lab**

Adresse Betty Nansens Alle 2

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 40012850

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<b>21-11-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 16-08-2024	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Tillægsside er udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fødevarer under opbevaring herunder temperatur, tildækning og adskillelse, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, samt toiletforhold.

Vejledt konkret om at papirshåndklæder skal stå fremme, samt at viskestykker godt kan anvendes til tørring af hænder, men at de skal sættes til vask efter anvendelse én gang.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: disk- og serveringsområde samt lager herunder gulv, vægge, loft, hylder og bordflader, samt køleinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskærpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: virksomheden mangler at udarbejde risikoanalyse for aktiviteten nedkøling, samt varemottagelse af varm mad.

Virksomheden er indenfor de seneste 3 uger begyndt at nedkøle portioner af "dagens ret", som de modtager varm fra nabovirksomhed.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 22 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

Virksomhed **Kaffe Karma Lab**

Adresse Betty Nansens Alle 2

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 40012850

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

"Dagens ret" står på varmeplade fra kl.13, hvor den modtages, indtil kl.14. Derefter nedkøler virksomheden de portioner, der er bestilt til afhentning senere på dagen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi lavet.

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

Vejledt generelt om reglerne for opdatering af risikoanalyse ved påbegyndelse af nye aktiviteter, samt at have indstiksermometer ved de aktiviteter, hvor kernetemperatur skal måles.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

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

Følgende er konstateret: virksomheden har ikke dokumenteret temperaturkontrol ved varemottagelse på skema for varemottagelse siden den 19. august 2024. Frekvens er sat til "hver leverance". Virksomheden har mælk stående, der ikke har overskredet holdbarhed.

Vejledt konkret om at temperaturkontrol ved varemottagelse skal dokumenteres på skema for varemottagelse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi fikset.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved opbevaring fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

Vejledt konkret om at tydeliggøre hvad frekvens er. Dette kan gøres i egenkontrolprogrammet.

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

Virksomheden kan ligeledes spørge nabovirksomhed, hvor "dagens ret" modtages fra, hvilke allergener der er i maden fra åbningstid til lukketid.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jvf. virk.dk.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

21-11-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift