

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Dan Turell**

Adresse **Store Regnegade 3**

Postnr./By **1110 København K**

CVR-nr. **40786120**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-07-2020



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens lokaler i stueplan og kælderplan, vaske, og toilet/forrum.

Målt temperatur i køleindretninger og håndtering af fødevarer under produktion og opbevaring, herunder tildækning, adskillelse, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Vejledt om opbevaring af kasser på hund i kølerum og regulering af tryk på vand i håndvask i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, køleindretninger, vaske opvaskemaskine, arbejdsborde, lager og barområde.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Dan Turell**

Adresse **Store Regnegade 3**

Postnr./By **1110 København K**

CVR-nr. **40786120**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens lokaler, udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og nedkøling for perioden juli 2020.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Vejledt generelt om reglerne vedr. visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens fødevareaktiviteter, ejerforhold og CVR/P nr.

Emballage m.v.: Vejledt generelt om krav om dokumentation for fødevarekontaktmaterialer, herunder datablad på emballage om der er nogle anvendelse begrænsninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

21-07-2020

Dato