

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Café Phønix**

v/Servet Ismani

Adresse **Kultorvet 11**

Postnr./By **1175 København K**

CVR-nr. **30896432**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

09-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	02-03-2022	
Dato	26-05-2021	
Dato	25-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, adskillelse af fødevarer samt facilitetert til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af barområde, produktionskøkken samt lager.

Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, 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: Emhætte i produktionskøkken fremstår snavset og enkelte steder med begyndende dryp af fedt. Isterningsmaskine fremstår i kanten med sorte belægninger. Opvaskemaskine fremstår med rødebelægninger på indersiden og på spulearm. Enkelte gummilister i kølebord fremstår med sorte belægninger. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Barområde og produktionskøkken. Ingen

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Café Phønix**

v/Servet Ismani

Adresse **Kultorvet 11**

Postnr./By **1175 København K**

CVR-nr. **30896432**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalyse. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse for varmholdelse, virksomheden var under tilsynet ved at opvarme kødsovs og brunsovs i varmbad med henblik på at varmholde fødevarerne efterfølgende.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om tilpasning af risikoanalyse hvis virksomheden ønsker at varmholde fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport. Følgende er konstateret:

Virksomhedens kontrolrapport som hænger i vinduet ved siden af indgangen er ophængt bagved en stak menukort og er derfor ikke læsbar for forbrugeren. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om ophængning af kontrolrapport.

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

Fødevarestyrelsen

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

09-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk