

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Moccador**

V/Fejsal Dalipi

Adresse Falkoner Alle 23

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 29129673

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.	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

24-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 31-05-2023



Dato 16-01-2023



Dato 20-11-2022



Hygiejne: Håndtering af fødevarer

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået

gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, generelle procedurer for håndtering og behandling af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Virksomheden opbevarer kokkebeklædning samt engangsklude i forrum til toilet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regler for forrum til toiletter, herunder mulighed for kontaminering. Yderligere gennemgået løsningsforslag.

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: Gulvområde under komfur og friture, fremstod snavset med fedtet belægning og ophobning af produktionsrester af ældre dato. Underste del af komfur og friture fremstod med mærk fedtet belægning.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Moccador**

V/Fejsal Dalipi

Adresse Falkoner Alle 23

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 29129673

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør straks området rent. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer. Yderligere kontrolleret skadedyrssikring af indgangspartier til virksomheden. Enkelte tætningslister i kølebord fandtes knækkede. På lager i kælder fandtes hul med løst puds og kig til strå over hyller med opbevaring af flasker og køleskab med emballerede ferske kødprodukter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt regler for vedligeholdelse af lokaler og driftsinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter. Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden september frem til d.d. Virksomheden dokumenterer konsekvent den samme fødevare, med samme temperaturangivelse under modtagerkontrol ("bekko burger" til 5,18 °C). Dokumentationen for denne er noteret ugentligt i den kontrollerede periode, tilbage til primo september 2023. Virksomheden producere selv deres burgere, hvor burgerbøffer modtages indfrosne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om validitet af overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.

Fødevarestyrelsen

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

24-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk