

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Sporvejen**

Adresse **Gråbrødretorv 17**

Postnr./By **1154 København K**

CVR-nr. **27754384**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <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>25-02-2019</b>         |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |  |
| Dato 25-09-2018           |  |
| Dato 25-01-2018           |  |
| Dato 05-01-2018           |  |
| Hygiejne: Vedligeholdelse |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions og udsalgsområde, køkken -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Loft over post-mix anlæg og hyller til sodavand fremstår med huller med løst puds. Virksomheden har renoveret en stor del af deres lager og det oplyses at loftet renoveres snarest. Vil midlertidigt afdække hullerne forsvarligt. Der er vejledt konkret om hele afvaskelige overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set egenkontrolprocedurer og risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter. Der er yderligere set stikprøvevis udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol og opvarmning for perioden primo oktober 2018 frem til d.d. Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.