

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kayak Bar | Kajen Drift ApS**

Adresse **Børskaj 12**

Postnr./By **1221 København K**

CVR-nr. **39120992**

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

| Kontroltype og -aktivitet                          |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |   |

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato       |  |
| <b>24-08-2022</b>         |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |  |
| Dato 19-05-2022           |  |
| Dato 05-05-2022           |  |
| Hygiejne: Vedligeholdelse |  |
| Dato 07-10-2021           |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at håndvasken skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Følgende er konstateret: Virksomheden have ingen varmtvandsforsyning til vaske i produktions -og opbakkingsområde, opvaskeområde og barområde.

Virksomheden håndterer bl.a. fersk fisk og skaldyr, herunder cheviche. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har ikke haft varmt vand i produktions -og opbakkingsområde siden i mandags d. 22. august. Nye vandvarmere er bestilt og vil blive installeret i starten af næste uge. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomheden er vejledt konkret om regler for rindende koldt og varmt vand ved håndvaske. Herunder midlertidige løsningsmuligheder.

Virksomheden havde to 10 liters vanddunke med lukkemekanisme, som vil blive påfyldt vand, som koges og påfyldes samt udskiftes løbende til vandvarmere bliver monteret.

Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kayak Bar | Kajen Drift ApS**

Adresse Børskaj 12

Postnr./By 1221 København K

CVR-nr. 39120992

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

adskillelse af fødevarer, herunder fersk fisk og skaldyr. Yderligere kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask, herunder varmt vand tilgængeligt ved håndvask i produktions -og udsalgsområde i virksomhedens madvogn.

Ingen anmærkninger.

Virksomheden opbevarede ca. 400g hjemmelavet torskesalat og ca. 400g hjemmelavet kyllingesalat dateret tilbage fra d. 14. august. Der er vejledt konkret om holdbarhedsvurdering af letfordærlige fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af barområde, produktions og udsalgsområde, samt opbaknings -og produktionsområde. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af vinduer samt af indgangspartier til virksomheden. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling fra forrige kontrolbesøg frem til d.d.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens CVR-nummer stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

24-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift