

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Memos**

Adresse **Gerritsgade 35**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **26489679**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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

05-04-2022



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, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken og øvrig vask i produktionskøkken, kundetoilet med forrum, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav i køkken og på lager, valg af materialer til gulve, vægge og bordoverflade i køkken herunder at de er vaskbare og ikke absorberende. Kontrolleret troldektlofter i serveringsområde er overfladebehandlet og fremstår drysfri, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for der ikke må være direkte adgang fra toilet til lokale hvor der opbevares fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken herunder gulve, vægge, bordoverflader, køle- og fryseskabe, underskabe, opvaskemaskine og emfang. Mundtligt redegjort for procedurer af renholdelse af lokaler herunder gennemgået skema med tidsinterval, ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 Memos**

Adresse Gerritsgade 35

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 26489679

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionskøkken herunder friture, komfur, bordoverflade, vægge og gulve. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: fødevarelokale i kælder.

Følgende er konstateret: virksomheden har valgt at inddrage kælderlokale som fødevarelokale til opbevaring af lukket fadøl- og sodavandsanlæg samt opbevaring af enkelte kasser med drikkevarer. Lokalet fremstår under kontrollen med løs puds på vægge, lofter med revner, sprækker og huller samt murværk som sprækker.

Virksomheden har redegjort for at en dialog er igang med ejer af bygningen om at beklæde vægge, aflukke lokalet fra øvrige lokaler og skadedyrssikre lageret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af fødevarelokaler. Vejledt konkret om mulige løsningsmuligheder for inddeling af lager, udbedring af vægge, lofter, huller, sprækker og rørføring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse af kølekrævende fødevarer, opbevaringstemperatur af kølekrævende fødevarer, opvarmning til minimum 75 grader samt nedkøling til 10 grader på 3 timer.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Mærkning og information: Generelt vejledt om at virksomheden skal skilte med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

05-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk