

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **CAFE & SPISEHUSET MADKUNSTEN**

V/HENRIETTE LARSEN

Adresse Algade 44

Postnr./By 4500 Nykøbing Sj

CVR-nr. 19811395

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 09-07-2022	
Dato 16-09-2021	
Dato 26-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har oplyst om hvordan man foretager visuel kontrol af synlige parasitter på følgende procestrin: Rensning/filetering og fremstilling af fiskefrikadeller/crapcakes. Udleveret faktaark om fiskeparasitter.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens procedurer for kontrol af synlige fiskeparasitter.

Virksomheden har dækkende skriftlige/mundtlige procedurer for kontrollen af synlige parasitter, og de kan redegøre for procedureerne ved en demonstration, men har ikke fiskeparasitter udpeget som risikofaktor i deres risikoanalyse under varmebehandling. Branchekodeudgave er fra 2018.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtigt forhold da virksomheden redegør for metoden man varmebehandler på er opvarmning til +60 grader Celsius i minimum 1 minut. Vejledt generelt om regler for udpegning af risikofaktorer.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk