

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Thummelumsen**

Adresse **Østergade 15**

Postnr./By **5900 Rudkøbing**

CVR-nr. **25911903**

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.	2
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

18-10-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kølefaciliteter, herunder kølerum i gården, opbevaring og adskillelse af fødevare med og uden kølekrav og mundtlig procedure for varmebehandling af rå bøf til burger samt for varemodtagelse af kølekrævende fødevare. Følgende er kontrolleret: Temperaturer ved opbevaring og transport af fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer ca. 8 ferske torskefiletter ved 4 grader og ca. 16 hakkebøffer ved 10 grader. Virksomheden smider omgående torskefiletterne ud og bestiller under kontrollen nye bøffer hjem og sender en medarbejder afsted for at hente dem. Virksomheden redegøre at de har hentet bøfferne fra slagteren kl. 10 i dag og vil bruge dem inde for den næste time, så de overholder tre timers retningslinjen og dem som ikke bliver solgt vil blive kasseret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at fødevarer skal opbevares og transporteres ved temperaturer, som sikrer at fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde.

Kontrolleret uden anmærkninger; virksomhedens procedure

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 Thummelumsen

Adresse Østergade 15

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 25911903

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for rengøring af køkken, herunder set rengøringsplan.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af hylder i køkken med ventilator og hylder med ikke kølekrævende fødevarer, samt ovn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Generelt vejledt om regler for vedligeholdelse, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring af kølekrævende fødevarer, varmbehandling og nedkøling.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens cvr. nr.

Det indskræpes, at virksomheden senest på overtagelsestidspunktet skal anmelde ejerskifte til Fødevarestyrelsen.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke meddelt ejerskifte til Fødevarestyrelsen. Virksomheden har åbent 5 dage om ugen, modtager kølekrævende fødevarer og producerer blandt andet fish&chips og burgere.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det har jeg glemt, jeg får os registreret med det samme.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

18-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk