

Kontrolrapport

Virksomhed **Froggy's Cafe**

Adresse Vestergade 68

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 32438660

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
27-06-2018		
Tidligere kontrol		
Dato	18-10-2017	
Dato	24-06-2017	
Dato	03-06-2017	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med papir og sæbe, opbevaring, adskillelse og tildækningen af fødevarer herunder stikprøvevis temperaturkontrol af køle-/fryseenheder, samt mundtlige procedurer håndteringen for opvarmning og stegemetoder ved kernetemperatur over 75 grader. Følgende er konstateret: Temperaturkontrol af blåmuslinger. Blåmuslingerne målt til 11 grader målt med et ir-termometer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, i det at køleenheden var ved at afrime og at virksomhed straks tog blåmuslingerne og smed dem ud. Vejledt generelt om opbevaring af letfordærlige fødevarer herunder opbevarings temperaturkrav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Kølerum, arbejdsredskaber, lofter og appelsinpresser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkkenet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret: Skadedyrssikring af lagerlokalet for øl og sodavand . Følgende er konstateret: Enkelte huller i loftet samt lukkelåge ved elevatoren slutter ikke tæt og ikke sikret mod skadedyr. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Kontrolrapport

Virksomhed **Froggy's Cafe**

Adresse Vestergade 68

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 32438660

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse i det at virksomheden oplyser at det bliver lavet snarrest. Vejledt generelt om regler skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol af varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra januar 2018 til dags dato.

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

Mærkning og information: Kontrolleret markedsføring af fødevarer. Følgende er kontrolleret: Anprisning for hjemmelavet vegatarbøf og 200 g. krogmodnet oksekød. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Virksomhedens anvendelse af tin-kopper til servering af pommes frites. Vejledt konkret med løsningsforslag om evt. at anvende et papir rundt om pommes frites ved de tin-kopper hvor der evt. er huller i emaljen.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

27-06-2018

Dato