

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Arthur**

Adresse **Gerritsgade 35**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **40660321**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| 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

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>05-09-2019</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 06-05-2019          |  |
| Dato 15-11-2018          |  |
| Dato                     |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid/PAH ved fremstilling af pommefrites.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområdet samt på toiletter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Rengøring af hylder i kølerum, dejmaskine, emfang, kølefaciliteter samt toiletter. Rengøring af lager samt serveringslokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af virksomheden.

Følgende er konstateret: Manglede gulvbelægning ved Pizzaoavn, defekte fliser ved opgang til køkken, defekte hylder i køkken. virksomheden oplyser på tilsynet at diise forhold snarest vil blive rettet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at fødevarer virksomheder skal være vel vedligeholdt og nem at rengøre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

50 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Arthur**

Adresse Gerritsgade 35

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 40660321

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen akrylamid/PAH ved fremstilling af pommefrites,

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol siden ejerskifte. Kontrol af opbevaringstemperaturer, temperaturkontrol ved opvarmning af fødevarer, kontrol ved varemodtagelse. Vejledt konkret om temperaturmåling af kølevarer ved varemodtagelse. Ved tilsynet var der kun måling af frostvarer ved varemodtagelse.

Godkendelser m.v.: I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

05-09-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift