

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Magma**

Adresse **Gothersgade 7**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **37472646**

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 indskærper givet før 2022

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>04-11-2022</b>	
Tidligere kontrol	
Dato 08-07-2022	
Dato 16-03-2022	
Dato 26-05-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Kontrolleret procedure for udskiftning/opfyldning af fade samt håndtering af rester.

Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Kontrolleret opbevaring af fødevarer med kølekrav herunder adskillelse. OK

Følgende er konstateret: ta tøj ved buffet er enkelte steder placeret således at der er risiko for at fødevarer berøres når der tages fat i ta tøjet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt om mulighed for at ta tøj placeres i en selvstændig beholder ved siden af fade.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at håndtering af buffet er beskrevet i virksomhedens risikoanalyse. OK Det fremgår af denne at buffet styres ved hjælp af 3 timers retningslinje.

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)