

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Café Benjamin**

Adresse Øerkrogvejen 2, 220

Postnr./By 8400 Ebeltøft

CVR-nr. 32435904

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.	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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-03-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaring herunder temperatur, adskillelse og overdækning af af fødevarer i kølerum og på frost set og fundet i orden. Ved opbevaring af kølevarer i køledisk styres tild /temperatur ved 3 timers rettesnor, ok. Hakkebøffer varmebehandles ved temperatur over 75 grader, tjek med indstistermometer, ok. Optøning på køl, ok. I køkken er der adgang til separat håndvaske, herudover er der adgang til opvaskevask og vask til fødevarer, set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkkenområde, ved pizzaområde og opvask, i kølerum og kølediske, på lager set or fundet i orden. Opvaskemaskine efterses inden sæsomåbning mhb. affalkning og tjek af temperaturer ved vask og skylning, ok. Vejledt generelt om brug af godkendt

Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 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 **Café Benjamin**

Adresse Øerkrogvejen 2, 220

Postnr./By 8400 Ebeltøft

CVR-nr. 32435904

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

desinfektionsmiddel/godkendt af fødevarestyrelsen.

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse, egenkontrolprogram og skemaer til regelmæssig dokumentation efter kontrol af udpegede ccp'er,.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol] på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst (restaurant med tilberedning og servering af varme og kolde retter, herunder håndtering af fersk kød) og som blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Virksomhedens basisoplysninger og risikoaktiviteter opdateret/registreret.

Fødevarestyrelsen

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

24-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk