

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Under uret ApS**

Adresse **Gerritsgade 50**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **38441086**

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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

06-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	15-06-2022	
Dato	21-02-2022	
Dato	26-05-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder ved håndvask i køkken, kontrolleret at håndvasken er fri og tilgængelig, mundtlige procedurer for klargøring af fødevarer til brunchbuffet, opbevaringstemperatur i kølerum som er tilknyttet brunchbuffeten samt opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer i kølerummet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med brunchbuffet, herunder personalets overvågning af buffet, at der er mulighed for, at gæsterne kan desinficere hænder, inden de går til buffeten, procedurer for, at gæster ikke tager brugte tallerkner eller bestik med tilbage til buffeten, men tager rent sæt hver gang, at serveringsbestik er hensigtsmæssigt placeret så det ikke falder ned i skålene/fadene, at der er ta'tøj ved brød/rugbrød, at fade på buffeten skiftes løbende, styring af buffet efter 3 timers retningslinje samt procedurer for genanvendelse af rester - virksomheden genanvender ikke rester fra buffeten.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for opbevaring af fødevarer, buffethåndtering samt genanvendelse af rester.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk