

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Café VILD**

Adresse Lustrupvej 4

Postnr./By 6760 Ribe

CVR-nr. 43916130

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

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato       |  |
| <b>19-09-2023</b>         |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |  |
| Dato 21-06-2023           |  |
| Dato 12-06-2023           |  |
| Virksomhedens egenkontrol |  |
| Dato                      |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, tildækning og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden har redegjort for varmholdelse og brug af 3-timers rettesnor herudover har virksomheden fremvist funktionsdygtig indstikstermometer og nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum, koldjomfru, ovn, opvaskemaskine, vaske, gulve, serveringsområde herunder bord og kølemontre samt stikprøvevis kontrolleret hylder til opbevaring af fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, opvarmning og nedkøling fra 22. juni 2023 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

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