

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Knuths Skagen**

Adresse Havnevej 14A

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 38362453

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato	
07-09-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 11-01-2023	
Dato 27-07-2022	
Dato 07-07-2022	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg fremsendt, 5.000 kr.

Følgende er konstateret: I kølebord hvor der er opbevaret 8 kg fersk, paneret fiskefilet er der målt en lufttemperatur på 5,6 grader og i selve produktet er der målt en temperatur på 5,9 grader med indstikstemperatur.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Fisken er fra i går og man er ikke opmærksom på at fersk fisk jfr. lovgivningen skal opbevares ved max.2 grader. I virksomhedens risikoanalyse står det at fersk fisk skal opbevares ved max. 2 grader.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Der er sorte belægninger under armen på røremaskinen, der ligger indtørret madrester i vakkumeringsmaskinen, der er sorte belægninger under sæbe- og papirdispenser ved håndvask, håndbruser i opvasken

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Cafe Knuths Skagen**

Adresse Havnevej 14A

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 38362453

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

er belagt med hvide belægninger og flere steder på hylder og overflader i opvasken er der indtørret madstænk.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Man vil gå i gang med at fågjort rent. Der er foretaget billeddokumentation. Dette er oplyst overfor virksomheden.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Fedtfilterne over grillafsnittet i køkkenet er i stykker og der hænger metaltråde fra fedtfilterne ud fra siderne. Der mangler loftplader i køkkenet og der er derfor åben op til loftrummet. I loftet på lager hvor der også håndteres fødevarer (vakkummeres) er der opsat en rå træbjælke i forbindelse med opbygning. Holder med hjul til plastik beholder er slidte og rusten og vanskelig at holde rene. Der er en del serveringsservice der er slået kanter af, bl.a. små skåle hvor der er lavet dessert i.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Man har skrevet ind i vedligeholdelsesplanen i april 2023 at man venter på håndværker. Under tilsynet er man er gået i gang med at sortere i serveringsservicen. Der er foretaget billede dokumentation. Dette er oplyst overfor virksomheden.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for køleopbevaring af fødevarer.

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

Fødevarestyrelsen

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

07-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift