

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Struer Museum og B&O afdeling**

Café Olga

Adresse **Søndergade 23**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **27787061**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

23-01-2024



Tidligere kontrol

Dato	20-01-2022	
Dato	18-01-2019	
Dato	03-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt

opbevaringstemperatur i køleskab og fryser. Kontrolleret procedure for varmebehandling og nedkøling af frikadeller samt procedure for fastsættelse og styring af holdbarhed på hjemmelavet lagkage og hjemmelavet dressing. Kontrolleret procedure for produktion af glutenfrie og laktosefrie frikadeller, kager og brød, herunder tilstrækkelig adskillelse fra øvrige varer under produktion og at produktionen foregår tidsforskuet for øvrig produktion. Kontrolleret procedure for opmærkning af hjemmelavede glutenfrie og laktosefrie produkter som opbevares på frost. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, herunder overflader, udstyr, inventar samt køleskab og fryser. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har udarbejdet en risikovurdering for varmebehandling og nedkøling af fødevarer og at virksomheden har skriftlige egenkontrolprocedurer herfor. Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol i forbindelse med modtagelse og opbevaring af fødevarer med regelfast kølekrav samt varmebehandling og nedkøling heraf i perioden januar 2023 til d.d. Virksomheden er vejledt om løsningsforslag således det sikres, at der ved varmebehandling udelukkende foretages

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Struer Museum og B&O afdeling

Café Olga

Adresse Søndergade 23

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 27787061

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

måling af kernetemperatur og at det ud fra virksomhedens nuværende sortiment kun er relevant ved produktion af frikadeller og varme retter ved eventuelle arrangementer. Ok.

Mærkning og information: Kontrollere sporbarhed på følgende fødevarer: Æg, mælk, smør og kyllingebryst.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

23-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk