

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Magma**

Adresse **Gothersgade 7**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **37472646**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
09-10-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 06-09-2024	
Dato 15-12-2023	
Dato 04-11-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost. OK. Kontrolleret håndtering ved ta´ selv salatbar samt kontrolleret virksomhedens procedurer for opbevaring, varmebehandling og nedkøling, virksomheden oplyser at der ikke foretages nedkøling af rester. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken og barområde, herunder rengøring af sodavand- og fadølsanlæg. OK. Virksomheden har redegjort for procedurer for rengøring af sodavand- og fadølsanlæg. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Vedligeholdelse af køkkenlokale og udstyr heri.

Følgende er konstateret: I en stor del af køleskabene (kold jomfruer) ses ødelagte gummilister og der ses en del åbne borehuller i vægge rundt i køkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af lokaler og udstyr

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for

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

