

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Blue Pitch Café, by KarMa**

Adresse Thagårdvej 16

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 45395812

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | 1 |
| 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 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

15-05-2025



Tidligere kontrol

| Dato | |
|------|--|
| | |
| Dato | |
| | |
| Dato | |
| | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder samt antal og placering af øvrige vaske. Kontrolleret indretning af toilet i forhold til etablering af forrum. Forrummet er en trappeopgang til selskabslokale og virksomheden har redegjort for, i hvilken forbindelse trappeopgangen anvendes. Målt opbevaringstemperatur i køleenheder og kontrolleret procedure for datostyring af råvarer samt tilstrækkelig adskillelse mellem rå og spiseklare råvarer under opbevaring. Kontrolleret procedure for varmebehandling samt efterfølgende nedkøling af rå kylling, herunder metode til overvågning af kernetemperatur. Kontrolleret procedure for anvendelse frosne hindbær hvortil virksomheden har oplyst, at

Fødevestyrelsen

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

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Virksomhed **Blue Pitch Café, by KarMa**

Adresse Thagårdvej 16

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 45395812

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

disse får opkog i ca. 15 min. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrsikring af lokaler hvori der opbevares fødevarer, herunder drikkevarer. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer enkelte fustager i lade som ikke er sikret mod skadegørere og hvor der er risiko for kontaminering af bl.a. fugle.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der under tilsynet udelukkende er emballerede fustager i laden som virksomheden har oplyst flyttes.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har udarbejdet en risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af fødevarer med fastsat kølekrav samt varmebehandling og nedkøling heraf og ligeledes kontrolleret, at der forelæffer skriftlige egenkontrolprocedurer herfor. Kontrolleret at virksomheden har fastsat en passende frekvens for dokumentation af ovenstående aktiviteter. Ingen anmærkninger

Kontrolleret at virksomheden har udarbejdet en risikovurdering for varmebehandling af frosne hindbær. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse for varmebehandling af frosne hindbær.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden har mundtlig redegjort for håndtering af frosne hindbær, herunder varmebehandling og tid for varmebehandling. Virksomheden er vejledt om risikovurdering på fermentering af fødevarer og varmholdelse heraf, såfremt aktiviteterne påbegyndes.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

15-05-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift