

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Sommerlyst ApS**

Adresse **Storegade 29**

Postnr./By **6740 Bramming**

CVR-nr. **42546712**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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. Vises 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	
20-05-2025	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, 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 eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle/fryseenheder samt kontrolleret tilstrækkelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter.

Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Virksomheden har forevist funktionelt indstikstermometer.

Virksomheden har gennemgået procedurer for personlig hygiejne, herunder håndvask samt brug af handsker, adskillelse af rå og spiseklare produkter samt renholdelse af arbejdsstationer mellem produktioner, ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for produktions flow og sortiment herunder arbejds gange og adskillelse i forbindelse med

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Cafe Sommerlyst ApS**

Adresse Storegade 29

Postnr./By 6740 Bramming

CVR-nr. 42546712

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

tilvirkning af forskellige fødevarer. Virksomheden har gennemgået sine procedurer for opvarmning og nedkøling, samt håndtering ved varemottagelse og opbevaring, herunder redegjort for tilvirkning og nedkøling af flæskesteg, ingen anmærkninger. Virksomheden har gennemgået procedure for pakning og transport af varme retter, ingen anmærkninger.

Vejledt om retningslinjerne for anvendelse af 3 timers rettesnoren, herunder at kølekrævende fødevarer ikke bør være udenfor køl i mere end tre timer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken, lagerlokale, tilvirkningsområde og køkkeninventar herunder ovn, mikroovn, opvaskemaskine, køle/fryseenheder samt overflader som kommer i kontakt med fødevarer. Tilset rengøring af håndvask samt gummilister i køleskabe, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af lokaler og udstyr: Stikprøvevis tilset at redskaber som anvendes til tilvirkning af fødevarer er udformet i egnede materialer og holdes i god stand, herunder dejmaskine, rivemaskine samt paletknive og knive, ingen anmærkninger. Tilset at virksomhedens lokaler, hvor der tilberedes, behandles og forarbejdes fødevarer, er udformet hygiejnisk ansvarligt og rengøringsvenligt, herunder køkken og lagerlokale, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram og procedure for de udpegede CCP'er: Varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning samt nedkøling. Der er fastsat en ugentlig frekvens for dokumentation. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning samt nedkøling for perioden 16. maj 2025 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe lav og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Fødevarestyrelsen

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

20-05-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Sommerlyst ApS**

Adresse **Storegade 29**

Postnr./By **6740 Bramming**

CVR-nr. **42546712**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

20-05-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift