

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Rita**

Adresse **Algade 81**

Postnr./By **5500 Middelfart**

CVR-nr. **36288027**

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

26-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	16-06-2021	
Dato	11-05-2021	
Dato	27-11-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og engangstørring af hænder samt opbevaring og adskillelse af kølekrævende fødevarer til buffet i virksomhedens køleenheder. Stikprøvevist kontrolleret opbevaringstemperatur samt kapacitet i virksomhedens køleenheder, ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevarehåndtering i forbindelse med buffet, herunder at tænger til selvbetjening er hygiejnisk udformet. Kontrolleret tilgængelighed af sprit til kunder samt udskiftning af varme retter, ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for håndtering af rester i forbindelse med buffet, herunder at rester kasseres, ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Enkelte af virksomhedens kunder medbringer brugt service til buffeten under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for kontaminering af fødevarer. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens mundtlige redegørelse for gode arbejdsgange i forbindelse med produktion af buffet, herunder at virksomheden har procedurer for styring af tid og temperatur.

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk