

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Café Guldægget, Torvet**

Adresse **Torvet 16**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **37512338**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-01-2023



Tidligere kontrol

Dato	21-07-2022	
Dato	21-03-2022	
Dato	02-12-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Vask er forsynet med sæbe og engangsftørring, opbevaring af fødevarer, herunder adskillelse og temperaturer på køl og frosti køkken og butik.

Virksomheden oplyser at fryser frugt der anvendes til smoothies kun bliver opbevaret i fryser 1 dag. Der fyldes op fra anden fryser. Fryseren fryser ved ca. minus 10 grader.

Virksomheden har redegjort for p skive system.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Virksomhedens køkken fremtræder flere steder snavset. Inderside af dør i kølerum fremstår med skimmellignende vækst. Håndtag til kølerum fremstår med skidt og støv. Plade med flødekager fremstår med snavs og afbrændte rester. Gulv og afløb i køkken fremstår beskidt, særligt i kroge og lags kanter. Opvaskemaskine i køkken fremstår brun og beskidt i bunden - denne bruges dog ikke

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Café Guldægget, Torvet**

Adresse **Torvet 16**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **37512338**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

oplyser virksomheden. Hylder under bordplade samt vaskeskab fremstår snavset og med spindelvæv.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi rettet op på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Der er taget fotos til dokumentation som er fremvist til virksomheden under kontrollen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Virksomhedens køkken fremtræder flere steder nedslidt. Vægge har flere steder revner og ridser, gulv fremtræder med huller og revner flere steder - bla. ved afløb. Bordplader har hakker og revner.

Der er ved sidste kontrolbesøg vejledt om brug af vedligeholdelsesplan. Dette er ikke sket. Virksomheden kan ikke fremvise eller redegøre for planer om vedligehold af køkkenet.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt om reglerne for vedligehold samt brug af vedligeholdelseslog i egenkontrolprogrammet.

Der er taget fotos af ovenstående som fremvist til virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer siden sidste tilsyn.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

18-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk