

Kontrolrapport



Virksomhed **Café Vivaldi**

Adresse **Torvet 30**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **27231802**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-06-2020



Tidligere kontrol

Dato	13-06-2018	
Dato	20-08-2017	
Dato	13-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden varmer saucer under 65 grader.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Saucer genopvarmes og varmholdelse måles efterfølgende til over 65 grader.

Vejledt generelt om regler for varmholdelse af fødevarer.

Følgende er konstateret: opbevaringstemperaturen i kølerum i kælder er svingende. Luften der blæses ud er til tider over 10 grader hvilket påvirker temperaturen i kølerummet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse grundet den forholdsvis lave overskridelse af opbevaringstemperaturen.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af kølepligige fødevarer. Virksomheden oplyser at de vil tilkalde tekniker.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af overflader og inventar i diskområde, køkken og lager i kælder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har eredejort for skadedyrssikring og kontrol heraf samt for bekæmpelse af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Café Vivaldi**

Adresse **Torvet 30**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **27231802**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

myrer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturkontrol ved varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling fra januar 2020 til d.d. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Virksomheden har redegjort for oplysning af allergener til kunder ved kontrol at indhold på emballage.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Virksomhedens risikoplysninger er opdaterede.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-06-2020

Dato