

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Vivaldi**

Adresse **Bremerholm 1**

Postnr./By **1069 København K**

CVR-nr. **27231802**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

12-04-2024



Tidligere kontrol

Dato 10-04-2024	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 31-10-2023	
Dato 20-01-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på forbud fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens udendørs serveringsområde fremstår skadedyrsfri, rengjort, samt desinficeret, set godkendt desinfektionsmiddel.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, indretningsforhold for toilet, opbevaring, opdeling og tildækning af fødevarer, opbevaringstemperature. Mundtligt gennemgået virksomhedens procedure for skadedyrs håndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Virksomhedens udendørsbar, bar/betjeningsområde i St etage, samt virksomhedens barområder på 1. sal, herunder køleenheder, overflader, gulve, redskaber og udstyr.

Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, 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

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 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 **Cafe Vivaldi**

Adresse **Bremerholm 1**

Postnr./By **1069 København K**

CVR-nr. **27231802**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

desinficeres. Følgende er konstateret: I kælder fremstår gulve under inventar, og udstyr til fadøl med ansamlinger af brunt snavs og støv af ældre dato, bordkøleenheder i begge sider af produktionskøkken, fremstår alle bag skuffer, i bunden, på glideskinner, samt på sider ved blæsegitre med grønne og sorte belægninger/ansamlinger af mug og formodet skimmel, samt fødevarerester af ældre dato, i opvaskemaskiner i stueetage og opvaskerum ses lyserøde og brune ansamlinger af snavs i toppen og hjørner. Gulv under inventar og langs kanter i produktionskøkken, fremstår med ansamlinger af snavs, og fødevarerester af ældre dato. .

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får det ordnet med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: udendørsbar, cafe og kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for skadedyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for: Varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden år til dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. cvr.dk, samt virksomhedens registrering hos Fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen

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

12-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk