

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Vivaldi Frederiksberg**

Adresse **Falkoner Alle 13**

Postnr./By **2000 Frederiksberg**

CVR-nr. **27231802**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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                           |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>08-04-2017</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 05-07-2016          |  |
| Dato 31-03-2016          |  |
| Dato                     |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i køleinventar. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Gennemgået procedure mundtlig for håndtering af buffet, herunder tidsstyring af kølepligtige fødevarer der opbevares uden for køl og længde på tænger tilpasset fade samt produktionsflow og kølekapacitet. Vejledet omkring procedure for tidsstyring af buffen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af: Køkken, køleanordninger, lager, inventarer, isklumpemaskine. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsesstandard i køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentationen af egenkontrollen: Opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, varemodtagelse for perioden fra januar til d.d. Ingen anmærkninger. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Vivaldi Frederiksberg**

Adresse Falkoner Alle 13

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 27231802

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på: Mælk, grønt, bagværk, drikkevarer. Ingen anmærkninger.