

Kontrolrapport



Virksomhed **Café Vivaldi**

Adresse Torvet 30

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 27231802

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| 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 | |
| 20-08-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 13-06-2016 | |
| Dato 20-10-2015 | |
| Dato 24-10-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: buffet-håndtering herunder; lange tag-tænger, løbende udskiftning af fade, styring via 3 timers vejledningen og kassering af evt. rester efter buffet lukkes ned. Øvrig opbevaring og køletemperaturer i køkken er kontrolleret og adskillelse imellem fødevarergrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøringskontrol af køkken og overflader samt spise/buffet-område.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens afsnit vedr. buffet-håndtering og dokumentation for udført kontrol af: varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse, stikprøvevis for året 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning, ok.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Kontrolleret at personale kan redegøre for allergene ingredienser, ok. Vejledt om regler for ophængning af den information, synlig for forbrugeren.