

# Kontrolrapport



Virksomhed **Café Vivaldi Pavillion**

Adresse **Torvet 11**

Postnr./By **3400 Hillerød**

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	
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 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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>13-02-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 04-10-2016	
Dato 10-02-2016	
Dato 27-07-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i forhold til sæbe og engangspapir. Opbevaring og adskillelse af fødevarer. Målt temperatur i køleindretninger og kølerum. Opvaskefaciliteter med begrænset bordplads. Gennemgået mundligt procedurer for krydskontaminering mellem produktionsområde/vaske og rengøringsartikler. Gennemgået mundligt procedurer for varmholdelse af sauce. Virksomheden oplyser at de kun anvender vandbad i sommerperioden, og opvarmer saucen i mikroovnen. Gennemgået mundligt og skriftlige procedurer for nedkøling i forhold til tid og temperatur, en fødevarer nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Virksomheden dokumenteret sluttemperaturen mellem 18 og 20 grader, efter 1 time. Virksomheden oplyser at elektronisk dokumentation lukker ned efter en 1 time. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for nedkøling og engangspapir

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af udstyr og inventar i køkkenet, barområde og kølerum. Ingen anmærkninger

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café Vivaldi Pavillion**

Adresse Torvet 11

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 27231802

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr og inventar i køkkenet, barområde og lageret. Hylde i lageret har afskallet maling. Skadedyrssikring af følgende lokaler: af bag dør i lageret, indgangsparti og gulvrister. Afløbsrør fra opvaskemaskinen, er der direkte åben afløbsrør. Virksomheden oplyser at de straks for lukket hullet med prop. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprogram. Set udført dokumentation for perioden januar og frem til d.d. for varemottagelse, temperaturoppbevaring, opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger. Virksomheden dokumentere varmeholdelse i vandbad med sauce. Virksomheden har ingen varmeholdelse i vinter perioden. Egenkontrolprogrammet tilpasses virksomhedens aktiviteter i forhold til varmeholdelse.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg fra virksomheden aktiviteter. Ingen anmærkninger.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---