

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café Vivaldi**

Adresse Stengade 9

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 30691474

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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>21-02-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 26-03-2017	
Dato 04-11-2016	
Dato 24-10-2016	
Offentliggørelse af kontrolrapport	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at opbevaring af nedkølede, varmbehandlede, letfordærlige fødevarer maksimalt må ske ved 5 °C.

Følgende er konstateret: I åben kølemontre i produktionskøkken hvor der opbevares stegt kylling er lufttemperatur målt til 12,4°C . Med indstikstermometer blev der målt 11,4°C. I virksomhedens egenkontrolprogram står der at, p-skive anvendes til at styre fødevarer uden for køl. P-skiven stod til kl 11.15 tilsynet blev fortaget kl 10.30 og medarbejder oplyser at p- skive ikke er sat dags dato

Da virksomheden blev gjort bekendt med de for høje tempererere, bliver produkterne oplyser virksomheden at det er en forglemmelse og kylling er lagt ud for ca 1 time tiden. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at forholdet indskærpes, da der er tale om en mindre mængde af fødevarer der overskrider en temperaturstigning på over 100%

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Kontrolleret øvrige opbevaringstemperatur herunder adskillelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café Vivaldi**

Adresse Stengade 9

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 30691474

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Virksomheden har nogle grønne mælkekasser i køledisk i barområde der fremstår med tydelig skimmelvækst. Gummilister i køleskuffer i barområde fremstår ligeledes med ikke rene. I køkken er der skimmelvækst i vindue ved opvaskeområde og lampe over grill område fremstår meget fedtet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden kan godt se det.

Indskræpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuel rengøringskontrol af opvaskemaskine, køle-og fryserum, gulv i køkken og på lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken og lager samt produktionsborde fremstår vedligeholdet med hele og vaskbare overflader. Få fliser i køkken og gummilister i isterningmaskine og gummilister i køleskuffer i barområde fremstår ikke vedligeholdet. Virksomheden oplyser at loft vil blive malet og der vil komme en kant. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler vedr. vedligehold af overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set stikprøvevis skriftlig dokumentation for varemodtagelse, køleopbevaring, varmeholdelse, opvarmning og nedkøling for periode november 2017 frem til februar 2018.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR-nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger. Opdateret risikooplysninger i KOR.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

21-02-2018

Dato