

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Korn Ringsted**

Adresse **Torvet 8**

Postnr./By **4100 Ringsted**

CVR-nr. **37448699**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
03-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer i produktionskøkken og lager i kælderen samt facilitet for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkning.

Virksomheden kunne ikke fremvise noget måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter. Kokken oplyste, at det var gået i stykker i går og skyndte sig ud for at købe et nyt. Forholdet vurderes ud fra omstændighederne, som en bagatelagtig overtrædelse.

I baren bliver der serveret kage, lavet kaffe og friskpresset juice. Loftet over barområdet, fremstod med troldektplader, der udgør en risiko for kontaminering. Forholdet vurderes ud fra omstændighederne, som en bagatelagtig overtrædelse. Ejeren oplyser at de vil finde en anden løsning. Vejledt konkret i muligheder for udbedring af forholdet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret rengøring af udstyr og inventar i produktionskøkken og barområde. Kontrolleret rengøringsmiddel der er godkendt af Fødevarestyrelsen med anført journalnummer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram og

