

Kontrolrapport



Virksomhed **Café Vivaldi**

Adresse Sct Mortensgade 1-3

Postnr./By 4700 Næstved

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

Denne kontrol, dato	
30-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 27-05-2017	
Dato 16-03-2016	
Dato 03-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret :
Faciliteter til hygiejnisk håndvask i bar og i køkken, stikprøvevis kontrol at køle og varmholdelses temperatur, ske til isterningmaskine er placeret hensigtsmæssigt, virksomheden har redegjort for procedure ved udbankning af bøffer herunder anvendelse af egnet forklæde og efterfølgende rengøring og desinfektion af produktionsområde, procedure for buffet herunder anvendelse af 3 timers rettesnor samt aktiv overvågning, nedkølingsprocedure er kontrolleret samt virksomheden målemetode ved varmebehandling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bar herunder produktbærende overflader i område hvor der laves juice, isterningmaskine på lager samt gulv og vægge på lager, toiletter, køkken herunder opvaskeafdeling, samt vandrette produktbærende overflader i køkken, køle og fryserum herunder gulv og hylder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: lagerlokale herunder gulv og vægge, køkken herunder køle og frost inventar samt stikprøvevis kontrol af vægge og gulv, kontrol at indstiks og overflade termometer, skadedyrssikring af udgangsdøre i spiselokale samt lagerdør og vinduer i køkken. Ingen anmærkninger.

