

Kontrolrapport

Virksomhed **Cavallino 2**

Adresse Ole Jørgensens Gade 14

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 39873699

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

01-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger. Gennemgået mundtlige procedurer for opskæring af pålæg og nedkøling.

Følgende er konstateret: Der blev ved tilsyn målt temperaturer på mellem 5°C - 10,1°C i køleenhed placeret i kundeområde med kølepligtige fødevarer.

Virksomheden kontaktede hjælp og fjernede temperatur belastede fødevarer.

Forholdet er under de foreliggende omstændigheder vurderet som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om maximal opbevaringstemperatur på 5°C

Kontrolrapport

Virksomhed **Cavallino 2**

Adresse Ole Jørgensens Gade 14

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 39873699

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder produktionsområde, udsalgsområde, lagerfaciliteter, toiletfaciliteter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for rengøring og evt. desinfektion af lokaler, udstyr og inventar, som er i direkte kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder produktionsområde, udsalgsområde, lagerfaciliteter, toiletfaciliteter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret skadedyrssikring af lokaler, herunder yderdøre, vinduer og afløb i køkken og kundeområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

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

Uddannelse i hygiejne: Vejledt generelt om oplæring af medarbejdere.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

01-11-2018

Dato