

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Vivaldi Fredericia**

Adresse **Gothersgade 23**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **27231802**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
05-02-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	22-05-2018	
Dato	21-05-2017	
Dato	28-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg 10.000 kr.

fremsendt. Følgende er konstateret: Fersk laks blev opbevaret ved 6,2 °C. Opbevaringstemperaturen er målt med kalibreret indstikstermometer mellem to stykker laks.

Kernetemperaturen på fersk laks blev målt til 6,2 °C.

Af virksomhedens egenkontrol fremgår det at virksomhedens temperaturkrav til det kølerum hvor laksen blev opbevaret er max 5 grader celcius.

Vejledt om at fersk fisk skal opbevares ved max 2 °C eller være tilstrækkeligt iset. Virksomheden havde følgende

bemærkninger: Fersk fisk opbevares normalt iset.

Virksomheden kasserede den ferske laks under tilsynet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af tilvirkningsområde, kølerum og isterningemaskine. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: kontrolleret generel vedligeholdelse af tilvirkningsområde. OK

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens procedure for opvarmning og nedkøling. OK

Set dokumenteret egenkontrol med opvarmning, nedkøling og opbevaringstemperatur for august 2018 - januar 2019. OK

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Vivaldi Fredericia**

Adresse **Gothersgade 23**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **27231802**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer: Fersk laks i portionspakning.

Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Stikprøvevis kontrolleret korrekt anvendelse af plastemballage. OK