

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	2
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, 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	
01-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-12-2018	
Dato 03-05-2018	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer i køkken og kælder samt facilitet for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkning.

Gennemgået virksomhedens styring af opbevaring af kølepligtige fødevarer i kold jomfru over for ovnen. Køkkenchefen oplyste, at de styrer det ved temperatur og måler hver tredje time, hvorefter han oplyste at de styrer det på tid og at det højest bliver opbevaret i tre timer. Vejledt generelt i regler for opbevaring af kølepligtige fødevarer. Herunder at de kan opbevares ved styring af temperatur eller tid. Vejledt konkret i mulighed for brug af tre-timers "reglen" såfremt temperaturen ikke kan holdes under 5 grader. Køkkenchefen oplyste, at de ville tage deres interne procedure til revision ved næstkommende køkkenmøde.

Følgende er kontrolleret: Virksomheden har opsat nye plader over områder, hvor der håndteres uemballerede fødevarer, hvor der tidligere var troldekte loft. virksomheden mangler dele af barområdet hvor der skænkes øl/laves drinks. Køkkenchefen oplyste, at de vil blive opsat hurtigst muligt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis kontrolleret rengøring af udstyr og inventar i køkken og lager i

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Korn Ringsted**

Adresse Torvet 8

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 37448699

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kælderen. Herunder under køleenheder, under inventar og vandrette produktionsoverflader. Under inventar i køkkenet lå der stedvist enkelte spildte fødevarer. Vejledt konkret i mulighed af rengøring af svært tilgængelige steder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige risikoanalyse for opvarmning og nedkøling af fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt generelt om regler for ophængning af kontrolrapport, herunder at samtlige sider skal hænge synligt for forbrugeren, såfremt der modtages mere end en side.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret virksomhedens instruktion af medarbejdere, der håndterer fødevarer.

Det indskræpes, at de personer, der håndterer fødevarer, overvåges og instrueres i fødevarehygiejne, så det står i rimeligt forhold til det arbejde, de udfører.

Følgende er konstateret: Ansat der under kontrolbesøget stod alene i køkkenet, var igang med at pakke varm marineret kylling i bøtter, som efterfølgende skulle nedkøles. Kyllingen blev ved flere stikprøver målt det 40-50 grader med IR termometer. Ved interview med medarbejderen omkring nedkølingsprocedure, kunne medarbejderen ikke oplyse om nogle faste overvågningsprocedure eller temperatur grænser for kritiske kontrolpunkter. På forespørgsel omkring kritiske kontrolpunkter, oplyste medarbejderen, at hun ikke kunne huske dem.

Virksomheden(Køkkenchefen) havde følgende bemærkninger: Det er ikke godt nok og vil blive rettet d.d. og fremadrettet vil der være mere kontrol med medarbejderne.

Vejledt generelt om regler for nedkøling af opvarmede fødevarer.

Virksomheden valgte derpå, at genopvarme kyllingen til min. 75 grader.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Ribeye steak, burgerbøffer og Pulled chicken.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR.